Г. А. Кизима
В. М. Рошаль

Дачные заготовки

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

СОКИ КОМПОТЫ СИРОПЫ

РЕЦЕПТЫ НАПИТКОВ ИЗ ВАШЕГО УРОЖАЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Один из самых простых и быстрых способов переработки урожая – приготовление соков, сиропов и компотов, а также прочих безалкогольных и «градусных» напитков впрок. Самые интересные рецепты из своих кулинарных коллекций, собранных за много лет, представляют в этой книге два известных автора из Санкт-Петербурга. Галина Кизима, садовод с 55-летним стажем, делится рецептами, которые опробовала сама и узнала от своих коллег-дачников на выставках и в клубе садоводов. А Виктория Рошаль собрала для вас рецепты напитков, в которых нет ни грамма сахара, что наверняка оценят приверженцы здорового питания.

- Галина Кизима
  -
  - Сиропы
    -
    - Сироп из груш
    - Сироп из яблок
    - Сироп из черники
    - Сироп из вишни
    - Сироп из малины
    - Сироп из черешни
    - Сироп из земляники
    - Сироп из ежевики
    - Сироп из черной смородины
    - Сироп из лимонов (1)
    - Сироп из лимонов (2)
    - Сироп из кизила
    - Сироп из шиповника
    - Сироп из калины
    - Сироп из можжевельника
    - Сироп из лепестков шиповника
    - Сироп из черной бузины
    - Сироп из лепестков белой лилии
  - Соки
    - Сок виноградный
    - Сок виноградный выпаренный
    - Виноградный сок с мякотью
    - Сок вишневый
    - Сок вишневый из мезги
    - Сок из войлочной вишни

- Сок грушевый с крыжовником
- Сок из ежевики
- Сок из ирги
- Сок из калины
- Сок клюквенный
- Сок из костяники
- Сок из крыжовника
- Сок малиновый
- Облепиховый сок
- Облепиховое масло
- Сок из черноплодной рябины
- Сок черносмородиновый
- Сок из терна
- Сок из черники
- Сок яблочный

○ Компоты

-
- Приготовление сиропа для компота
- Компот из клубники
- Клубника натуральная
- Компот из малины
- Компот из смородины
- Смородина натуральная
- Компот из крыжовника
- Компот из вишни
- Вишня в собственном соку натуральная
- Компот из абрикосов
- Компот из персиков
- Компот из слив
- Слива натуральная
- Компот из свежих яблок
- Яблоки натуральные
- Груши натуральные
- Айва натуральная
- Компот из винограда
- Компот из рябины
- Компот вишнево-абрикосовый
- Черноплодная рябина с сахаром
- Яблочно-вишневый компот
- Яблочно-черносмородиновый компот

○ Вина

- Домашнее вино «Проще не бывает»
- Настойка на красной смородине
- Вино из красной рябины

- Вино из ревеня
- Вишневая наливка
- Кальвадос (белое сухое яблочное вино)
- Яблочный уксус на меду
- Клюквянка
- «Виски» из одуванчиков

- Ликеры
  - Ликер Шерри-Бренди
  - Ликер из черноплодной рябины
  - Вишневый ликер
  - Ликер из малины
  - Крем-ликер «Малиновый король»
  - Крем-ликер «Чарли»
  - Ликер «Пьяный творог»
  - «Ликер» 100
  - Кофейный ликер по-домашнему
  - «Коньяк» 44
- Пиво
  - Пиво из одуванчиков
  - Можжевеловое пиво
  - Домашнее пиво без солода
- Квасы
  -
  - Русский хлебный квас
  - Квас из готового сусла или сухой закваски
  - Свекольный квас
  - Квас из черной или красной рябины
  - Квас малиновый
  - Квас яблочный
  - Квас клюквенный
  - Квас из ревеня
  - Лимонный квас
  - Квас из земляники
  - Квас из черемухи
  - Квас из ирги
  - Медовый квас (старинный рецепт 1854 г.)
- Сбитень
  -
  - Сбитень горячий
  - Сбитень холодный
- Лимонад
  -
  - Домашний лимонад
  - Лимонад из ревеня

- Клубничный лимонад
- Крюшоны
  -
  - Крюшон Шампанский
  - Крюшон Белое вино
  - Клубничный крюшон
  - Персиковый крюшон
  - Апельсиновый физ
  - Лимонный физ
  - Домашнее «Шампанское»
  - «Шампанское» из крыжовника
- Коблер
  -
  - Клубничный коблер
  - Фруктовый коблер
  - Яблочный коблер
- Пунши
  -
  - Русский пунш
  - Вишнево-абрикосовый пунш
  - Пунш «Люкс»
  - Новогодний напиток для детей – яблочный пунш
  - Безалкогольный освежающий напиток «Флипп»
  - Домашняя «Фанта» для детей
- Напитки
  - Напиток лимонный
  - Напиток из яблочных отходов
  - Напиток яблочно-морковный
  - Клюквенный морс
  - Напиток из календулы
  - Напиток из листьев брусники
  - Земляничный напиток
  - Фруктово-свекольный напиток «Закат осенью»
  - Свекольный морс (питье для гипертоников)
- Без сахара
  - Компоты
    -
    - Компот вишневый натуральный с пряностями
    - Компот из голубики
    - Компот из крыжовника
    - Компот из малины
    - Компот из черноплодной рябины на плодово-ягодном соке

        - Компот из черной смородины в собственном соку или в яблочном, или в малиновом)
        - Компот из крыжовника методом горячего розлива
        - Компот из черноплодной рябины методом горячего розлива
- Натуральные консервы
    - Абрикосы в собственном соку
    - Брусника натуральная
    - Вишня в собственном соку
    - Вишня натуральная стерилизованная
    - Голубика в собственном соку
    - Груши натуральные
    - Груши в собственном соку
    - Ежевика натуральная
    - Земляника лесная натуральная пастеризованная
    - Земляника (клубника) натуральная стерилизованная
    - Земляника (клубника) в собственном соку
    - Ирга натуральная
    - Клубника в собственном соку
    - Клюква в собственном соку
    - Клюква натуральная стерилизованная
    - Крыжовник в собственном соку
    - Крыжовник с красной и черной смородиной
    - Крыжовник натуральный
    - Малина в собственном соку
    - Облепиха натуральная
    - Персики натуральные, половинками
    - Слива в собственном соку
    - Слива натуральная
    - Сливы для пирогов
    - Смородина красная натуральная
    - Смородина красная в собственном соку
    - Смородина натуральная черная или красная
    - Черешня в собственном соку
    - Черешня натуральная
    - Черника натуральная
    - Черника в собственном соку пастеризованная
    - Яблоки натуральные
    - Яблоки в смородиновом соке
    - Клюква натуральная
    - Крыжовник дробленый для пирогов

- Малина в смородиновом соке
- Сливы уваренные
- Вишня натуральная садовая
- Малина натуральная
- Черная смородина натуральная
- Брусника с яблоками
- Приправа из гранатового сока

○ Плодово-ягодные соки

-
- Сок абрикосовый с мякотью
- Сок из айвы
- Сок из актинидии
- Сок из алычи
- Сок из боярышника
- Сок виноградный натуральный
- Сок гранатовый
- Сок грушевый
- Сок из жимолости
- Сок из ирги
- Сок из калины по-польски
- Сок клубничный
- Клубничный сок из мезги
- Малиновый сок с мякотью
- Сок из морошки
- Рябиновый сок
- Сливовый сок
- Сок из белой смородины
- Сок из черной смородины пастеризованный
- Сок из мезги черной смородины
- Сок из черешни
- Сок из шиповника
- Сок яблочный неосветпленный
- Сок брусничный
- Сок виноградный
- Сок виноградный выпаренный
- Виноградный сок с мякотью
- Сок вишневый
- Сок вишневый из мезги
- Сок из войлочной вишни
- Сок грушевый с крыжовником
- Сок из ежевики
- Сок из ирги
- Сок из калины
- Сок клюквенный

- Сок из костяники
- Сок из крыжовника
- Сок малиновый
- Облепиховый сок

Галина Кизима
Соки, компоты, сиропы. Лучшие рецепты напитков из вашего урожая

Использованы иллюстрации из фотобанка Shutterstock.com

© Кизима Г.А., текст, 2016
© ООО «Издательство АСТ», 2016

Сиропы

Сиропы готовят из натуральных плодово-ягодных соков, уваренных с сахаром, с добавлением лимонной кислоты и ароматических веществ. Самые вкусные сиропы получаются из клубники, малины, вишни, кизила и др.

Если сироп пьют через соломинку или трубочку, то его надо разбавлять газированной или обыкновенной водой, подкисленной лимонным соком или лимонной кислотой. Сиропы можно использовать также для заливки различных сладких изделий – булочек, пышек, кремов, киселей, молочных каш, особенно рисовой, суфле и т. д, – это обогащает, ароматизирует и улучшает их вкус.

Готовить сиропы и экстракты можно как горячим (путем варки), так и холодным способом. Например, для приготовления сиропов путем варки надо отобрать здоровые, красивые, спелые плоды, тщательно промыть в холодной воде, а затем выделить из них сок. В зависимости от плодов можно применять различные способы получения сока. Соку дать отстояться, процедить через марлю, чтобы он стал совершенно прозрачным, поставить на медленный огонь, нагреть, но пока не кипятить, и добавить сахар (на 700 мл сока – 1,5 кг сахара). Варить на слабом огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока сахар полностью не растворится. После того как сахар растворится, сироп довести до кипения и кипятить в течение 3–5 мин.

Пена, которая начинает образовываться в начале варки, не удаляется. Ее только нужно постоянно разбивать шумовкой. В конце варки, особенно если уваривается непрозрачный сок, появляется густая пена, ее надо обязательно снимать.

После 3-5-минутного кипячения в сироп добавить винную или лимонную кислоту (на килограмм сахара – 5-10 г кислоты) и варить еще несколько минут. Затем выключить и снять с огня. Горячий сироп процедить через марлю, охладить и разлить в сухие банки.

Есть еще *холодный способ* приготовления сиропа. Таким способом готовят в основном сиропы из малины, земляники, черной смородины, черники, брусники.

Приготовленный холодным способом сироп не засахаривается, он сохраняет цвет и аромат тех плодов и ягод, из которых изготовлен.

Сок отжимают из здоровых, спелых плодов, процеживают, добавляют винную или лимонную кислоту, сахар и все тщательно перемешивают до тех пор, пока сахар и кислота полностью не

растворятся. Соотношение сока, сахара и кислоты рекомендуется следующее: сока – 350 мл, сахара – 650 г, кислоты (винная или лимонная) – 5-10 г (в зависимости от того, из каких плодов выжимается сок). Затем сироп процеживают и разливают в сухие бутылки.

Бутылки наполнить до основания горла, укупорить пробками и залить парафином, обмакнув ее горлышко в расплавленный парафин, или запечатать сургучом.

Хранить в сухом, прохладном месте.

Сироп из груш

Отбирают здоровые, целые спелые груши, очищают от кожицы, нарезают на мелкие кусочки и ставят варить с очень небольшим количеством воды до тех пор, пока груши не сделаются мягкими, а вода – кислой; затем отжимают плоды через марлю.

На 7 л – 800 г сахара. Сахар сначала варят в воде, оставшейся от варки груш, а потом, когда сахар окончательно растворится, вливают сок и варят до готовности.

Сироп разливают в бутылки, лучше из темного стекла. Хранят в сухом, прохладном месте.

Сироп из яблок

Берут столько яблок, чтобы из них получилось 800 мл чистого сока. Яблоки на сок перерабатывать только здоровые, спелые, сладкие.

Яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семечками, нарезают кусочками, засыпают сахаром (800 г), заливают водой (800 мл) и ставят на несколько минут на водяную баню. Потом жидкость остужают, процеживают, добавляют сок, выжатый из одного лимона, и столовую ложку какой-либо фруктовой воды. Готовый сироп разливают в бутылки из темного стекла и укупоривают. Хранят в сухом, прохладном месте.

Сироп из черники

Спелые ягоды перебирают, моют в холодной воде, давят деревянной ложкой, выдерживают 1–2 ч, а затем процеживают для отделения сока. Оставшуюся пюреобразную массу отжимают и полученный сок процеживают.

На литр сока берут 2,5 кг сахара и 5 г винной или лимонной кислоты. Сироп готовят одним из описанных выше способов – холодным или с применением варки.

Готовый сироп разливают в сухие бутылки из темного стекла. Хранят в сухом, прохладном помещении.

Сироп из вишни

Сок 350 мл, сахар-песок 650–700 г, винная кислота – 3 г.

Отбирают спелые, ярко окрашенные и здоровые плоды, перебирают, раздавливают и отжимают. Полученный сок процеживают через марлю.

Сироп из малины

Отбирают здоровые, спелые, даже перезрелые плоды, давят их деревянной ложкой и выдерживают 1–2 ч. Выделившийся сок отделяют от мякоти, а оставшуюся пюреобразную массу кладут в мешочек из ткани и отжимают еще сок (из килограмма малины получается 500–550 мл сока).

Полученному соку дают отстояться и процеживают через марлю. Готовый сироп хранят в сухом, прохладном помещении.

Сироп из черешни

Сок 350 мл, сахар-песок 650 г, винная или лимонная кислота – 5 6 г.

Берут спелые плоды, удаляют плодоножки, моют в холодной воде и раздавливают деревянной ложкой.

Полученный сок процеживают и готовят из него сироп.

Сироп из земляники

1. Земляничный сок 350 мл, сахар-песок 650 г, винная кислота 6 г.

2. Земляничный сок 300 мл, сироп из вишни, черной смородины или черники – 50 мл (или сок 100 мл), сахар-песок 650 г, винная кислота 6 г.

Берут здоровые, спелые ягоды, перебирают, моют в холодной воде, давят деревянной ложкой и отжимают, а полученный сок процеживают через марлю.

Для более интенсивного цвета в сок можно добавить сок или сироп из черники, черной смородины или вишни.

Полученный сироп процеживают, охлаждают, разливают в сухие бутылки и хранят в сухом, прохладном помещении.

Сироп из ежевики

Ежевика – 1 кг, сахар-песок 500 г, вода – 1 стакан.

Спелые ягоды перебирают, моют, отжимают сок, добавляют сахар и воду, кипятят 5-10 мин., разливают в бутылки, укупоривают и ставят в холодное место.

Сироп из черной смородины

Спелые, здоровые ягоды обрывают с кистей, промывают в холодной воде, давят деревянной ложкой и выдерживают 1–2 дня. Сок процеживают через марлю, смешивают с сахаром (на литр сока – 2 кг сахара) и варят 10–12 мин. в эмалированной посуде (луженую посуду использовать не следует, так как в ней происходит изменение цвета сиропа), снимая пену. За несколько минут до снятия с огня добавляют 4 г винной или лимонной кислоты на литр сиропа.

Горячий сироп процеживают через марлю, охлаждают и разливают в сухие бутылки из темного стекла.

Хранят в сухом, прохладном помещении.

Сироп из лимонов (l)

Выжимают сок из 25 лимонов, добавляют сок из 5 апельсинов, всыпают килограмм сахара, тщательно перемешивают, разливают в бутылки и плотно укупоривают. Хранят в холодном месте.

Сироп из лимонов (2)

400 мл лимонного сока процеживают, дают ему отстояться, добавляют 800 г сахара и варят на медленном огне, непрерывно помешивая, до тех пор, пока не разойдется сахар. Снимают с огня, остужают и процеживают. Хранят в темном, холодном месте.

Сироп из кизила

Спелые плоды (1 кг) моют в холодной воде, кладут в эмалированную посуду, заливают литром воды и варят до размягчения и растрескивания плодов. Затем жидкость сливают, процеживают, смешивают с сахаром (на литр жидкости – 2 кг сахара) и варят 5–6 мин. В конце варки добавляют 4–5 г винной кислоты. Горячий сироп процеживают, охлаждают и разливают в сухие бутылки из темного стекла.

Хранят в сухом, прохладном месте.

Сироп из шиповника

Спелые, но не перезрелые плоды (2 кг) измельчают и замачивают на 1–2 дня в литре воды. Затем жидкость отделяют от плодов, процеживают, всыпают сахар (2 кг), варят на сильном огне 4–5 мин., а потом добавляют 7–8 г винной кислоты.

Готовый сироп снимают с огня, процеживают, охлаждают, разливают в сухие бутылки из темного стекла. Хранят в сухом, прохладном месте.

Сироп из калины

Сок калины – 1л, сахар-песок – 2 кг, лимонная кислота – 10 г.

В сок калины всыпают сахар, нагревают до полного растворения, удаляют пену, добавляют лимонную кислоту, снова кипятят 5 мин., процеживают через марлю и разливают в бутылки. Хранят в холодном месте.

Сироп из можжевельника

Ягоды можжевельника – 1 кг, вода 3 л.

Ягоды разминают, заливают водой, нагревают на слабом огне 2–3 ч, процеживают, охлаждают и используют для ароматизации мясных блюд и напитков.

Сироп из лепестков шиповника

Лепестки цветков шиповника – 300 г, вода – 1 л, сахар-песок – 700 г.

В воде растворяют сахар, доводят сироп до кипения. Горячим сиропом заливают лепестки шиповника и снова доводят до кипения. Настаивают 10–12 ч. в закрытой посуде.

Полученный сироп используют для ароматизации напитков, киселей и желе.

Сироп из черной бузины

Ягоды черной бузины – 1 кг, сахар-песок – 1 кг, вода – 2 стакана.

Ягоды перебирают, моют, бланшируют, заливают водой и кипятят 15–20 мин. Отжимают сок, добавляют сахар, доводят до кипения и разливают в бутылки.

Хранят в холодном месте.

Сироп из лепестков белой лилии

Сироп можно получить из готового варенья, откинув на дуршлаг лепестки.

Полученный сироп отстаивают 2–3 ч, а затем осторожно сливают с осадка в чистую кастрюлю, нагревают.

Соки

Сок виноградный

Способ 1 (с помощью пресса)

Руками отделить зрелые ягоды от гребня и тщательно размять. Мезгу от винограда белых сортов сразу же прессовать. У винограда красных (окрашенных) сортов красящие вещества находятся в кожице, поэтому мезгу для лучшего выделения красящих веществ надо сначала нагреть, помешивая, до температуры 60–65 °С, охладить до 40 °С и затем прессовать. Полученный сок поставить на несколько часов в холодное место, дать отстояться. После отстоя с помощью резиновой трубки слить сок с осадка и профильтровать. Осветленный сок нагреть до 90–95 °С и сразу же разлить в подготовленные горячие бутылки или банки, укупорить прокипяченными крышками, закутать в одеяло и положить на бок до полного остывания.

Хранить в темном месте.

Способ 2 (ручной способ)

При отсутствии виноградного пресса виноградный сок можно приготовить по следующей схеме. Зрелый сладкий виноград вымыть, дать стечь воде, отделить ягоды от кистей, удаляя при этом поврежденные, гнилые и незрелые.

Отсортированные ягоды выложить в дуршлаг, установленный над эмалированным ведром, и размять деревянным пестиком или другим способом.

Полученный сок и мезгу слить в бутыль (в 10-литровую бутыль помещают 8 кг массы), накрыть марлей и поставить в теплое место (25–28 °С) на 2–3 дня.

В зависимости от сорта винограда и температурных условий, на 2-3-й день мезга всплывает, а сок остается в нижней части бутылки. Сок слить в эмалированную посуду через дуршлаг и фильтровать через капроновый фильтр или марлю.

Полученный сок кипятить в эмалированной посуде 15 минут и в кипящем состоянии разлить в банки или бутылки, подогретые на пароводяной бане, немедленно накрыть подготовленными крышками, закатать и проверить качество укупорки. Перевернуть вверх дном. Охлаждение – воздушное.

Сезон приготовления – август-сентябрь.

Сок виноградный выпаренный

Подготовленный виноград размять и выпаривать в течение 1–1,5 часов. После этого немедленно разлить сок в чистые сухие бутылки и герметично укупорить прокипяченными пробками. Бутылки положить на бок, а когда они полностью остынут, залить пробки парафином.

Виноградный сок с мякотью

Для приготовления виноградного сока с мякотью взять спелый сладкий виноград, вымыть, дать стечь воде, отделить ягоды от кистей, удаляя при этом поврежденные, гнилые и незрелые, пропустить через специальную машинку для извлечения сока или соковыжималку в виде конусной насадки в мясорубке.

Полученный сок с мякотью слить в эмалированную посуду (если виноград недостаточно сладкий, можно добавить от 50 до 100 г сахара на 1 л сока), поставить на огонь и кипятить 15 минут, после чего в кипящем состоянии разлить в банки или бутыли, подогретые на пароводяной бане, накрыть крышками, немедленно закатать, проверить качество укупорки и перевернуть вверх дном. Охлаждение – воздушное.

Сезон приготовления – сентябрь-октябрь.

Сок вишневый

Способ 1

Вишню тщательно вымыть, удалить косточки, плоды размять и прессовать. Полученный сок налить в трехлитровую стеклянную банку, поставить на несколько часов в холодное место, после чего с помощью резиновой трубки слить с осадка. Консервировать способом горячего розлива в крупной посуде или пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки и бутылки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

Способ 2

Вишни отсортировать, отсушить, отделить косточки, мякоть пропустить через мясорубку (диаметр отверстий в решетке 6–7 мм) и прессовать. Сок перелить в эмалированную кастрюлю, дать отстояться 2–3 часа и профильтровать через 3–4 слоя марли.

Полученный осветленный сок нагреть до 92–95 °С, сразу заполнить доверху прогретые сухие стерилизованные банки, закатать их лакированными крышками и перевернуть вверх дном.

Оставшиеся после прессования выжимки вишни взвесить, положить в эмалированную кастрюлю, добавить воды (100–200 мл на 1 кг выжимки), перемешать, нагреть до 70–75 °С и настаивать 3–4 часа, после чего отпрессовать их. Этот сок использовать для варенья, киселя и т. п.

Для приготовления 1 л сока требуется примерно 1,7 кг свежей вишни.

Сок вишневый из мезги

1 кг мезги, 1 стакан воды.

В мезге после прессования вишни остается еще много полезных водорастворимых веществ. Для их извлечения залить мезгу горячей водой, тщательно перемешать, подогреть до 70 °С и отставить на несколько часов. Затем делать все так, как при изготовлении сока вишневого натурального (способ 1), то есть прессовать, отстаивать, снимать с осадка, фильтровать и консервировать.

Сок из войлочной вишни

Подготовленные зрелые ягоды размять деревянным пестиком, добавить лимонную кислоту (2 г на 1 кг ягод), размешать, поставить в холодное место на 12 часов, затем отжать.

Полученный сок профильтровать, вылить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения и немедленно разлить в подготовленные банки или бутылки, герметично укупорить их (закатать или заткнуть прокипяченными пробками) и выдержать под одеялом до полного охлаждения.

Сок грушевый с крыжовником

2 л грушевого сока, 1,5 кг ягод крыжовника.

Приготовить свежий грушевый сок и залить им подготовленные ягоды крыжовника. Нагреть до кипения и в горячем виде протереть через сито. Полученную смесь довести до кипения, разлить в сухие горячие стерилизованные банки и немедленно закатать стерилизованными крышками (бутылки заткнуть прокипяченными пробками, а когда остынут, залить пробки парафином).

Сок из ежевики

Подготовленные ягоды измельчить, отжать сок, профильтровать, довести до кипения. Немедленно перелить в нагретые сухие стерилизованные банки, закатать и выдержать под одеялом до полного остывания.

Или пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут.

Для приготовления 1 л сока требуется примерно 1,8 кг свежесобранных ягод ежевики.

Сок из ирги

Ввиду малой кислотности сок из ирги обычно готовят с добавлением сока красной или белой смородины. Ягоды ирги сначала подвяливают, что повышает их сахаристость и улучшает аромат.

Затем ягоды дробят, мезгу прессуют, отжимают сок, который затем прогревают до 80 °С и разливают в подготовленные бутылки.

Сок из калины

2 кг калины, 250 мл воды.

Ягоды отделить от кистей, вымыть, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла ягоды, и варить на слабом огне до их полного размягчения. Раздавить ягоды тыльной стороной ложки или пестиком и вместе с соком в горячем состоянии вылить в дуршлаг, выстланный двумя слоями марли и установленный на эмалированной кастрюле. Выжимки, оставшиеся в марле после стекания сока, отжать в ту же кастрюлю.

Полученный сок профильтровать через 3–4 слоя марли, затем нагреть до кипения и разлить в прогретые банки доверху, накрыть их прокипяченными крышками, закатать, перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

Сок клюквенный

Ягоды измельчить деревянным пестиком или пропустить через мясорубку, переложить в кастрюлю и подогреть до 60–70 ˚С. Чтобы увеличить выход сока, на каждый килограмм дробленой массы добавить 3/4 стакана воды. Подогретую массу прессовать, сок процедить и подогреть до температуры 75–78 ˚С для осаждения белковых веществ. Снова процедить сок, довести до кипения, кипятить 2–4 минуты, разлить в большие (не менее 3 л) бутылки или банки, сразу же укупорить и положить на бок (бутылки) или поставить вверх дном (банки) до полного остывания.

В выжимках остается еще значительное количество биологически активных веществ. Для их извлечения выжимки заливают горячей водой и прессуют. Получают сок так называемого второго отжима. Его используют для приготовления купажированных соков.

Если натуральный сок (первого отжима) расфасовывают в пол-литровые или литровые банки, их надо пастеризовать при 85 ˚С, соответственно, 12 и 20 минут.

Сок из костяники

Костянику перебрать, вымыть в холодной воде и дать ей стечь. Подготовленные ягоды поместить в сборник соковарки, установить его на резервуар с водой и накрыть кожухом. Отводящий шланг перекрыть зажимом. В процессе получения сока необходимо следить за тем, чтобы не было бурного кипения воды в резервуаре, иначе вода выкипит, а выделяемый сок перегреется. Примерно через 30 минут наполнится соком первая банка. Слить ее обратно в сборник, так как в начале процесса сок еще недостаточно стерильный. Через 50–60 минут готовый сок слить в подготовленные банки, герметично укупорить, перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

Сок из крыжовника

Способ 1 (современный рецепт)

Для получения сока взять еще не полностью созревшие ягоды. Отсортировать и варить в кипящей воде (200 мл на 1 кг ягод) 5–8 минут при непрерывном помешивании, а затем раздробить. Горячую мезгу прессовать 3 раза. После второго прессования мезгу извлечь из пресса, добавить на 1 кг отжатой мезги 200 мл воды, довести массу до кипения, помешивая, и снова прессовать при небольшом давлении. Полученный сок фильтровать, подогреть и расфасовать в горячем виде.

При приготовлении желе, джема и вина сок крыжовника смешивают с другими соками.

Способ 2 (старинный рецепт)

Незрелый крыжовник измельчить в деревянной ступе, отжать сок, переложить в бутыль, положить туда 2–3 лимона, нарезанных ломтиками, без семян. Поставить на 2 недели на солнечное окно. Затем снять с осадка, разлить в подготовленные бутылки, положить в каждую по ломтику лимона, укупорить пробкой, залить парафином и хранить в холодном месте.

Такой сок в старину хранили 2–3 года, и вкус его при этом только улучшался.

Из сока крыжовника готовили желе, прибавив немного воды или лимонного сока.

Сок малиновый

1 кг малины, 150–200 мл воды.

Здоровые зрелые ягоды осторожно вымыть, очистить от чашелистиков, размять деревянным пестиком и переложить в эмалированную кастрюлю с водой, предварительно подогретой до температуры 60 °С. Помешивая, подогреть ягоды до температуры 60 °С, снять с огня, накрыть крышкой и выдержать 15 минут, а затем извлечь сок. Сок фильтровать, довести до кипения, сразу же разлить в большие (не менее 3 л) бутылки или банки и укупорить. Или же пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки или бутылки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

Малиновый сок – исключительно ценный и питательный напиток, который можно употреблять в натуральном виде, а также для изготовления киселей, желе, мусса, мороженого.

Облепиховый сок

Облепиха – богатая витаминами ягода приятных вкуса и аромата. Для переработки на сок ягоды должны быть спелыми, свежими или замороженными.

Ягоды перебрать, удалить недозрелые и поврежденные, вымыть, дать стечь воде, раздробить на плодовой дробилке или деревянным пестиком в эмалированной кастрюле.

Дробленые ягоды залить подогретой до 60 ˚С кипяченой водой из расчета 1 стакан воды на 1 кг ягод и дать постоять несколько часов. Затем дробленую массу выложить в эмалированную кастрюлю, подогреть до 50 ˚С и в теплом виде прессовать.

Полученный сок отфильтровать, затем нагреть до 95 ˚С, выдержать при этой температуре в течение 10 минут, после чего быстро разлить до самого верха в подготовленные большие (не менее 2 л) бутылки или банки и сразу же укупорить.

Можно сок стерилизовать при слабом кипении воды в кастрюле: пол-литровые банки и бутылки – 10 минут, литровые – 14 минут. После стерилизации банки или бутылки укупорить, проверить качество укупорки и оставить на сутки.

Сок можно также пастеризовать при 85 ˚С: пол-литровые банки или бутылки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Облепиховое масло

Способ 1 (на основе подсолнечного масла)

Взять спелые, хорошо окрашенные ягоды облепихи, перебрать, дважды промыть в чуть теплой кипяченой воде, отсушить. Пропустить ягоды через ручную соковыжималку (не электрическую). Оставшуюся густую массу (жом) хорошо просушить (но не на солнце), часто перемешивая, чтобы не образовалась плесень.

Соку дать отстояться, после чего собрать с его поверхности образовавшуюся бурую пастообразную массу. Эту массу тоже высушить.

Высушенные массу и жом соединить вместе и разделить на 3 части. Одну часть положить в маленькую эмалированную кастрюлю и залить таким же количеством (по объему) рафинированного подсолнечного масла. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить на водяную баню (в другую кастрюлю, побольше, с водой, чтобы маленькая не касалась дна). Поставить на огонь. Массу регулярно помешивать и следить, чтобы ее температура не превышала 50 °С. В таких условиях выдержать массу 8-10 часов. После этого содержимое кастрюли переложить в мешочек из плотной капроновой ткани и хорошо отжать.

Полученным маслом залить вторую часть жома и повторить операцию. Аналогично поступить и с третьей частью жома. Готовое масло перелить в банку и дать отстояться в темном месте в течение 7–8 дней, после чего несколько раз профильтровать через 2–3 слоя марли.

Хранить в темной бутылке в холодильнике. Срок хранения – около 2 лет.

Способ 2 (натуральное облепиховое масло)

Взять 1 кг ягод облепихи, вымыть, обсушить на полотенце. Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю или глубокую миску и тщательно растереть деревянным пестиком. Отжать сок через 2 слоя марли и слить его в стеклянную банку. Дать отстояться в течение 24 часов, после чего осторожно собрать с поверхности масло. Для этого удобно пользоваться чайной ложкой, черенок которой загнуть вертикально вверх.

Из 1 кг ягод получается около 80 г масла.

Простерилизовать масло на водяной бане, перелить в чистую сухую бутылку из темного стекла, заткнуть прокипяченной и высушенной пробкой. Если такое масло держать в холодильнике, оно может храниться неограниченно долго.

Сок из черноплодной рябины

Способ 1 (с мякотью)

Ягоды отделить от щитков, тщательно вымыть, бланшировать паром или опустить в кипящую воду на 2–3 минуты и затем протереть через сито или пропустить через соковыжималку. Полученный сок довести до кипения, кипятить 2–4 минуты, сразу разлить и укупорить.

Способ 2 (осветленный сок)

Тщательно промытые ягоды измельчить. Мезгу нагреть в течение 10–15 минут при 60–70 °С. На каждый килограмм мезги добавить 3/4 стакана воды. Теплую мезгу прессовать и полученный сок процедить через фланель или марлю, сложенную в 2–3 слоя. Сок нагреть до 75–78 °С для осаждения белковых веществ и снова процедить. Довести сок до кипения, кипятить 2–4 минуты и сразу разлить в подогретые банки.

Если сок разливают в пол-литровые или литровые банки или бутылки, то пастеризуют при температуре 85 °С, соответственно, 15 и 20 минут.

Если сок готовят в соковарке, то его не пастеризуют, а разливают в горячем виде и сразу укупоривают.

Сок черносмородиновый

Способ 1

Ягоды раздавить деревянным пестиком, переложить в кастрюлю, на каждый килограмм массы добавив 1,5 стакана воды, подогретой до температуры 80 °С. Ягоды с водой на слабом огне подогреть до 60 °С и выдержать при этой температуре 30 минут. Затем сок отжать, снять с осадка, фильтровать.

Консервировать можно двумя способами, в зависимости от величины тары.

1. При розливе в банки вместимостью 2 л и более сок консервировать способом горячего розлива. Для этого подогреть сок до температуры 95 °С и сразу разлить в банки так, чтобы он пролился через края. Укупорить крышками, перевернуть вверх дном до полного остывания.

2. В мелкую тару залить сок, нагретый до 80 °С. Затем банки и бутылки пастеризовать при 85 °С: пол-литровые бутылки или банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Способ 2

Подготовленные ягоды черной смородины пропустить через мясорубку (диаметр отверстий в решетке 2,5 мм), поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воду из расчета 120 мл на 1 кг ягод. Подогреть до 70 °С, выдержать при этой температуре 15–20 минут, затем прессовать.

Полученный сок слить в эмалированную кастрюлю, дать отстояться 2–3 часа, профильтровать, нагреть до 95 °С, разлить в сухие прогретые стерилизованные банки, сразу их закатать, перевернуть вверх дном, накрыть плотной тканью и оставить на сутки.

Из оставшихся выжимок можно приготовить вторичный сок, который пригоден для компотов, варенья, джема *(см. рецепт 90 «Сок из мезги черной смородины»)*.

Способ 3

Промытые и отсортированные ягоды поместить в кастрюлю, залить водой (2 стакана на 1 кг ягод), нагреть до кипения,

помешивая, и кипятить 5 минут.

Затем ягоды прессовать. Обычно производят двукратное прессование, но для лучшего отжима сока мезгу после второго прессования надо извлечь из мешка, залить горячей водой (200 мл на 1 кг мезги) и нагреть до кипения, непрерывно перемешивая. После нагревания мезгу еще раз отпрессовать.

После этого сок всех отжимов смешать, отфильтровать, нагреть до 100 °С и горячим расфасовать.

Натуральные соки из черной смородины при желании можно подслащивать, добавляя на 1 л сока 200–300 г сахара.

Сок из терна

У плодов терна косточки отделяются плохо, поэтому целесообразно получать терновый сок выпариванием. Плоды перебрать, вымыть в холодной воде, отсушить на полотенце и поместить в соковарку. Готовый горячий сок перелить в прогретые чистые банки, закатать их крышками, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

При отсутствии соковарки сок из терна можно приготовить, как из слив *(см. рецепт 87 «Сливовый сок»)*.

Сок из черники

Свежесобранную чернику перебрать, промыть, отсушить на полотенце, пропустить через мясорубку, переложить в эмалированную кастрюлю, добавить воды из расчета 100–120 мл на 1 кг ягод. Подогреть до 70 °С, выдержать при этой температуре 15–20 минут и отжать сок.

Дать соку отстояться 2–3 часа в холодном месте, снять с осадка, профильтровать через 2–3 слоя марли. Нагреть профильтрованный сок до 95 °С, немедленно разлить в горячие подготовленные банки или бутылки, герметично укупорить, укрыть одеялом, оставить до полного охлаждения.

Сок можно также приготовить в соковарке.

Сок яблочный

Способ 1 (осветленный сок)

Для приготовления сока берут культурные и дикорастущие зрелые яблоки без гнилей. Слабокислые яблоки перерабатывают на сок только вместе с кислыми яблоками. Перезревшие, а также снятые с хранения яблоки малопригодны для приготовления сока.

Яблоки тщательно вымыть, вырезать порченые части, пропустить через шинковку или овощерезку. Измельченные яблоки быстро прессовать, подогреть до 80 ˚С и сразу охладить до комнатной температуры. Для этого ведро с соком поставить в бак с холодной водой. Через 2 часа сок с помощью сифона снять с осадка или фильтровать через мешочный фильтр. Затем подогреть этот сок до 95 ˚С, разлить в большие (не менее 3 л) горячие банки или бутылки и немедленно закатать крышками или закрыть пробками.

Посуду с соком положить на бок и накрыть одеялом до полного остывания. Если бутылки закрыть пробками, после остывания залить их парафином, воском или сургучом.

Сок можно консервировать и способом пастеризации. Подогреть сок до 85 ˚С и разлить в бутылки, не доливая до верха 2 см (а в банки – 1,5 см).

Пастеризовать при 85 ˚С: пол-литровые банки и бутылки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые —30 минут.

Способ 2 (сок с мякотью)

Яблоки вымыть, удалить поврежденные части и семенники, нарезать. Поместить в большую кастрюлю со специальной решеткой или эмалированным блюдом, чтобы яблоки не подгорали. Налить немного горячей воды, сверху накрыть кастрюлю свернутой вчетверо тканью и затем крышкой. Варить яблоки 15–20 минут. Горячими протереть через сито или пропустить через мясорубку с конусной насадкой – для отделения кожицы и оставшихся семенников. Полученное пюре снова поместить в кастрюлю, развести горячей водой до необходимой густоты, довести до кипения и кипящим разлить в бутылки. Емкость наполнять доверху, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Компоты

Лучшие компоты делают из груш, персиков, абрикосов, вишен, слив и некоторых ягод, хотя практически пригодны все виды культурных и дикорастущих плодов: это зависит от вкуса. Яблоки, особенно зимних сортов, выгоднее хранить и употреблять в свежем виде, а остальные сорта использовать для приготовления соков.

Приготовление сиропа для компота

Сироп вытесняет воздух, регулирует вкус фруктов и способствует их полному прогреванию при стерилизации. Готовят сироп заранее в посуде из нержавеющей стали или неповрежденной эмалированной. Взвешенный сахар и отмеренное количество воды доводят до кипения при помешивании. Пену удаляют ложкой. В зависимости от вкуса и содержания во фруктах кислоты в сироп иногда добавляют немного лимонной кислоты.

Крепость сиропа зависит от количества плодов в банке. Чем больше в банке плодов, тем крепче должен быть сироп, и наоборот. Количество необходимого сахара определить очень просто, залив наполненную фруктами банку водой и измерив ее потом.

Те, кто любит сладкие компоты, применяют сиропы крепостью 60 %. Это означает, что в 100 г сиропа содержится 60 г сахара и 40 г воды. Для приготовления такого раствора на литр воды берут 1,5 кг сахара. Сироп такой крепости используют для консервирования кислых плодов, например, вишен. При приготовлении компота из винограда, черешен, персиков достаточно 400 г сахара на литр воды.

Сироп можно приготовить частично или целиком из фруктового сока. Так, вишневый сок используют при консервировании черешни для улучшения цвета и вкуса компота, а яблочный – при приготовлении компотов из тыквы, ягод бузины или кизила.

Вместо сахара для приготовления сиропа можно взять мед, но при этом надо помнить, что мед менее сладок и его требуется на четверть больше, чем сахара.

Стерилизацию проводят обычно на водяной бане: наполненная тара нагревается водой. Иногда тара нагревается паром (выпаривание воды на дне закрытой посуды) или горячим воздухом (в духовке). При стерилизации без тары фрукты нагревают в сиропе, быстро раскладывают и укупоривают тару. Банки, крышки и резиновые прокладки (при их наличии) стерилизуют в кипятке и оставляют в горячей воде до закладки фруктов. После укупорки банки переворачивают вверх дном, чтобы простерилизовать воздух и свободное пространство возле крышки. Для продления действия высокой температуры банки укутывают.

Компот из клубники

Подготовленные ягоды клубники помещают в эмалированный таз и заливают сахарным сиропом 65 %-ной концентрации (860 г сахара и 460 мл воды на 1 л сиропа). На 1 кг ягод требуется 600 г сиропа.

В эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют сахар. Смесь сахара с водой доводят до кипения (до полного растворения сахара) при помешивании и фильтруют через 3–4 слоя марли.

Профильтрованный сироп нагревают до 50–60 °С, заливают им ягоды и выдерживают в течение 3–4 ч. За время выдержки часть сиропа впитывается в ягоды, а часть сока из ягод переходит в сироп, в результате чего ягоды уменьшаются в объеме, уплотняются, меньше разваривaются. После выдержки ягоды извлекают из сиропа и плотно укладывают в подготовленные банки.

Наполненные банки заливают горячим (температура 60–70 °С) сиропом, в котором выдерживались ягоды, предварительно уваренным в течение 10–15 мин. при температуре кипения сиропа 104–105 °С.

В банку вместимостью 0,5 л помещается 340 г ягод и 200 г сахарного сиропа. Наполненные банки накрывают лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 60–70 °С, для пастеризации. Пастеризуют при 85 °С банки вместимостью 0,5 л – 12 мин., вместимостью 1 л – 15 мин.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и быстро охлаждают, но не на сквозняке.

Клубника натуральная

Перебранную клубнику помещают в дуршлаг, моют под холодной проточной водой при небольшом напоре, очищают, устанавливают на кастрюлю и оставляют на 30 мин. для стекания воды.

Подготовленные таким образом ягоды плотно укладывают в сухие стерилизованные банки. В банку вместимостью 0,5 л должно войти 450 г ягод, а вместимостью 1 л – не менее 800 г. При укладке допускается осторожное утрамбовывание клубники деревянной лопаточкой. После наполнения банки накрывают лакированными крышками, устанавливают в емкость с водой, нагретой до 40–50 °С, и стерилизуют при 100 °С. Время стерилизации банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин. Стерилизацию можно заменить пастеризацией при 85 °С. Продолжительность пастеризации для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Компот из малины

Подготовленные ягоды малины помещают в эмалированный таз, заливают профильтрованным сахарным сиропом 55 %-ной концентрации (на 1 кг ягод 550 г сахара и 450 мл воды), нагревают до температуры 50–60 ˚С и выдерживают 3–4 ч. После выдержки ягоды извлекают из сиропа, плотно укладывают в чистые простерилизованные банки и заливают горячим сахарным сиропом, нагретым до температуры не ниже 93–95 ˚С.

Для заливки используют сахарный сироп, в котором предварительно выдерживались ягоды.

Заполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 85–90 ˚С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из смородины

Подготовленные ягоды плотно укладывают в чистые банки и заливают сахарным сиропом 60 %-ной концентрации (на 1 кг ягод 400 мл воды и 600 г сахара). Температура сиропа должна быть не ниже 90 °С.

После заливки сиропом банки накрывают крышками, устанавливают в емкость с водой, нагретой до 75–80 °С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 90 °С для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин., 1 л – 25 мин., 2 л – 35 мин. и 3 л – 45 мин. В банку вместимостью 0,5 л входит около 325 г ягод и 215 г сиропа.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Смородина натуральная

Подготовленные ягоды плотно укладывают в банки, слегка придавливая деревянной ложкой. Наполняют банки до самого верха, затем заливают прокипяченной водой, имеющей температуру 50–60 °С, накрывают крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 45–50 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин., 1 л – 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают.

Компот из крыжовника

Подготовленные ягоды крыжовника слегка накалывают в нескольких местах, помещают в эмалированный таз или кастрюлю и заливают горячим (80–85 ˚С) сиропом 60 %-ной концентрации (на 1 кг крыжовника 600 г сахара, 400 мл воды). Залитые сиропом ягоды ставят на огонь и кипятят 5 мин. После этого ягоды осторожно откидывают на дуршлаг, а если они были в кастрюле, последнюю накрывают крышкой, оставляя небольшую щель, и сливают сироп, придерживая ягоды крышкой.

Крыжовник плотно укладывают в подготовленные банки и заливают горячим сиропом.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при температуре 100 ˚С. Время стерилизации для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1л – 20 мин. После обработки банки герметически укупоривают, ставят вниз горлышками и охлаждают.

Компот из вишни

Вишни замачивают в холодной воде на 1,5–2 ч или помещают в прохладное место.

Перед консервированием плоды сортируют по размеру. Мелкие вишни для компотов не рекомендуются. Не рекомендуется смешивать плоды разных сортов и окраски.

Подготовленные вишни плотно укладывают в чистые сухие банки, часто встряхивая последние.

Наполненные банки заливают горячим (80–85 °С) сахарным сиропом 60 %-ной концентрации (на 1 кг вишен 600 г сахара, 400 мл воды), накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 70–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10–15 мин., 1 л – 20 мин., 3 л – 40–45 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. Банки вместимостью 3 л можно не переворачивать. Таким же образом можно приготовить компот из вишен без косточек.

Вишня в собственном соку натуральная

Вишня натуральная в собственном соку может быть приготовлена как с косточками, так и без них.

Подготовленными плодами наполняют банки доверху, заливают осветленным кипящим вишневым соком, накрывают прокипяченными лакированными крышками, устанавливают в емкость с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин. Стерилизацию следует вести при очень слабом кипении воды, чтобы сок не выливался через край банок.

По окончании обработки банки герметично укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. Натуральные вишни рекомендуются для больных диабетом.

Компот из абрикосов

Если абрикосы консервируют без косточек, то для улучшения аромата в каждую банку вместимостью 0,5 л можно положить 5–8 шт. миндаля или ядер косточек абрикосов.

Подготовленные абрикосы укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим (80–85 ˚С) сахарным сиропом. Половинки абрикосов желательно укладывать в банки вниз разрезом.

Сахарный сироп для мелких плодов готовят 30 %-ной концентрации (790 мл воды и 340 г сахара для 1 л сиропа), для плодов средних размеров – 40 %-ной (700 мл воды и 470 г сахара), для половинок абрикосов – 50 %-ной (610 мл воды и 610 г сахара). При заливке все плоды должны быть покрыты сиропом, так как при стерилизации не покрытые сиропом плоды сильно темнеют. Расход сахарного сиропа на одну литровую банку для мелких плодов – 380 г, для средних – 395 г, для половинок – 280 г.

Наполненные банки накрывают крышками (можно белыми), устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75 ˚С, для пастеризации или стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 12–15 мин., 3 л – 30–35 мин. Время пастеризации при 95 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин., 3 л – 40 мин.

После стерилизации или пастеризации банки герметически укупоривают, устанавливают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают во избежание размягчения плодов.

Компот из персиков

Целые, очищенные от кожицы персики или половинки укладывают в чистые сухие банки (половинки – срезом вниз), заливают горячим сахарным сиропом (температура 80–85 °С), приготовленным из расчета 700 мл воды и 470 г сахара на 1 кг плодов.

Наполненные банки накрывают крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 65–75 °С, для стерилизации.

Время стерилизации компота из половинок при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10–12 мин., 1 л – 15–20 мин., 3 л – 35–40 мин. Если компот приготовлен из целых персиков с косточками, то банки вместимостью 0,5 л стерилизуют 15–20 мин., 1л – 20–25 мин., 3 л – 40–45 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из слив

Подготовленные сливы погружают в кипящую воду на 2–3 мин., а затем лопнувшую кожицу легко снимают ножом из нержавеющей стали. Очищенные сливы укладывают в банки и заливают горячим сахарным сиропом (температура 60–70 °С) 30 %-ной концентрации (на 1 кг слив 790 мл воды и 340 г сахара).

Наполненные банки накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для пастеризации.

Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин., 1 л – 30 мин., 3 л – 40 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Слива натуральная

Для таких консервов подбирают недозревшие плотные сливы. Подготовленные плоды помещают в дуршлаг и бланшируют в кипящей воде в течение 2–3 сек., после чего погружают в холодную воду на 1–2 мин.

Пробланшированные сливы укладывают в чистые сухие банки, заливают кипящей водой, накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин., 3 л – 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из свежих яблок

Компот готовят из целых яблок, половинок и долек. В банку следует укладывать плоды, одинаковые по размерам, цвету и степени зрелости. Яблоки с тонкой кожицей можно не очищать. Если компот готовят из долек, то их бланшируют в воде, нагретой до температуры 85–90 ˚С, не более 10 мин. и охлаждают в холодной воде. Чтобы нарезанные яблоки не темнели на воздухе, их следует держать в 0,1 %-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или в 2 %-ном растворе соли (20 г соли на 1 л воды), но не более 30–40 мин., так как много питательных веществ переходит в раствор.

Пробланшированные яблоки плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим сахарным сиропом (температура 80–85 ˚С) 35 %-ной концентрации (на 1 л сиропа 750 мл воды и 400 г сахара). Для банки вместимостью 1 л нужно приготовить 340 г сиропа. Заполненные банки накрывают крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70–75 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10–15 мин., 1 л – 15–20 мин., 3 л – 40 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают.

Яблоки натуральные

Яблоки сортируют по степени зрелости, моют, дают воде стечь, ножом из нержавеющей стали очищают кожицу, разрезают на дольки, удаляя плодоножки и семенные гнезда. Во избежание потемнения нарезанных яблок их следует хранить в 0,1 %-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или 2 %-ном растворе соли (20 г соли на 1 л воды).

Нарезанные дольки промывают холодной водой и бланшируют 3–5 мин. в горячей воде при температуре 85–90 °С, сразу охлаждают в холодной воде.

Пробланшированные дольки яблок укладывают в сухие чистые банки, заливают горячей водой (температура 80 °С), накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин., 3 л – 25 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Груши натуральные

Выбирают немного недозревшие груши с плотной тканью. Их моют, снимают тонким слоем кожицу, не нарушая формы плодов, режут на дольки и удаляют сердцевину. Чтобы нарезанные груши не потемнели, их хранят в 0,1 %-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды).

Дольки помещают в дуршлаг, бланшируют в кипящей воде не более 10 мин, охлаждают в холодной воде, укладывают в чистые сухие банки, заливают кипящей водой, добавляют лимонную кислоту (на банку 0,5 л – 0,5 г, 1 л – 1 г), накрывают банки крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15–20 мин., 1 л – 20–25 мин., 3 л – 35 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Айва натуральная

Плоды сортируют по степени зрелости, хорошо моют, разрезают на дольки длиной 15–20 мм, удаляют семенное гнездо и бланшируют в горячей воде (температура 85 ˚С) в течение 12–15 мин., затем охлаждают в холодной воде, дают ей стечь и укладывают айву в чистые сухие банки.

Наполненные банки заливают кипящей водой, накрывают крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 12 мин., 3 л – 25 мин.

После обработки банки немедленно герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из винограда

Для компотов следует отбирать крупные плоды с плотной мякотью. Отсортированный виноград осторожно обрывают с гребней, моют, дают воде стечь и по возможности плотно укладывают в чистые сухие банки.

Наполненные банки заливают сахарным сиропом 30 %-ной концентрации (на 1 л сиропа 700 мл воды и 300 г сахара), нагретым до температуры 40 °С с тем, чтобы ягоды не лопались. Для банки вместимостью 0,5 л необходимо 140–150 г сахарного сиропа.

Банки накрывают прокипяченными крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 40 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10–12 мин., 1 л – 15 мин., 3 л – 30–40 мин. В процессе обработки не допускают бурного кипения. После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают.

Компот из рябины

Спелую рябину снимают с гребней, промывают холодной водой, помещают в дуршлаг, дают стечь воде и бланшируют ягоды, погружая дуршлаг в кипящую воду на 4–5 мин. (для обыкновенной рябины) или на 10 мин. (для черноплодной), затем быстро охлаждают холодной водой.

Пробланшированные ягоды помещают в эмалированный таз или кастрюлю, заливают горячим сахарным сиропом 40 %-ной концентрации (470 г сахара и 700 мл воды на 1 кг подготовленной рябины) и выдерживают 18–20 ч. Затем ягоды вынимают из сиропа, плотно укладывают в банки, заливают этим же сиропом, накрывают крышками и стерилизуют при температуре 100 °С (банки вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1л – 15 мин.).

После обработки банки герметически укупоривают крышками, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот вишнево-абрикосовый

На 10 банок компота, по 0,5 л каждая, нужно 1,6 кг вишен, 1,6 кг абрикосов, 450 г сахара.

Подготовленные плоды вперемешку укладывают в чистые банки и заливают сахарным сиропом 30 %-ной концентрации (340 г сахара и 790 мл воды), температура которого должна быть 80–85 ˚С. На одну банку вместимостью 0,5 л расходуется около 170 г сиропа.

Наполненные банки накрывают лакированными прокипяченными крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–65 ˚С, для стерилизации или пастеризации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин., время пастеризации при 85 ˚С соответственно 20 мин. и 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками, накрывают плотной тканью и охлаждают.

Черноплодная рябина с сахаром

Ягоды отделяют от гребней и плодоножек, моют холодной водой и бланшируют в кипящей воде 3–5 мин. Затем пропускают их через мясорубку сначала с крупной решеткой, а затем – с мелкой. В измельченную массу добавляют сахар (1 кг на 1 кг измельченных ягод) и тщательно перемешивают. Смесь ставят на слабый огонь и уваривают при постоянном помешивании 3–5 мин. до полного растворения сахара.

Горячую массу фасуют в сухие подогретые банки, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15–18 мин., 1 л – 20–25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая.

Яблочно-вишневый компот

Для приготовления 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: яблок 2,5 кг, вишен 1,3 кг, сахара 450 г.

Яблоки моют, дают воде стечь и нарезают на четвертинки, удаляя сердцевину. Вишни моют холодной водой и дают ей стечь.

Подготовленные яблоки и вишни вперемешку укладывают в чистые банки и заливают горячим (температура 80–85 ˚С) профильтрованным сахарным сиропом 30 %-ной концентрации (790 мл воды и 340 г сахара на 1 л сиропа). На 1 банку вместимостью 0,5 л необходимо 170–180 г сиропа.

Сахарный сироп готовят следующим образом: в эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют сахар, кипятят смесь 10–15 мин. и фильтруют через 3–4 слоя марли. Профильтрованный сироп вновь доводят до кипения.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 65–70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают при комнатной температуре.

Яблочно-черносмородиновый компот

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: яблок 2,8 кг, смородины 1,1 кг и сахара 700 г.

Яблоки и смородину моют, яблоки разрезают на четвертинки. Подготовленные яблоки и смородину вперемешку плотно укладывают в банки и заливают горячим (температура 80–85 °С) сахарным сиропом 40 %-ной концентрации (700 мл воды и 470 г сахара на 1 л сиропа). На банку вместимостью 0,5 л необходимо 170–180 г сиропа. Сахар с водой кипятят до полного его растворения и фильтруют через 3–4 слоя марли, а затем вновь доводят до кипения.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и стерилизуют или пастеризуют так же, как в предыдущем случае, после чего укупоривают, переворачивают и охлаждают.

Вина

Домашнее вино «Проще не бывает»

Любые ягоды, вода и сахар в пропорции 1:1:1.

Ягоды размять, добавить воду и сахар, сложить все в банку так, чтобы масса заняла 3/4 объема, добавить немытую малину или изюм (горсточку). Надеть на горло банки полиэтиленовый пакет или пленку, а сверху затянуть резинкой.

Через 1,5–2 месяца мезга осядет, слить вино с осадка, остальную часть процедить через тройную марлю. Отстоять, снова слить с осадка, добавить по вкусу сахар, разлить по бутылкам.

Хранить в прохладном месте.

Настойка на красной смородине

На 10 порций необходимо 200 г ягод красной смородины, 100 г сахара, 500 г водки.

Ягоды смородины СНЯТЬ с веток, вымыть и обсушить на полотенце.

Положить в пустую бутылку, добавить сахар.

Влить водку, бутылку встряхнуть несколько раз.

Оставить настаиваться в темном, прохладном месте 2 недели, время от времени встряхивая бутылку.

В дальнейшем хранить в холодильнике.

Вино из красной рябины

3 кг лесной рябины, 3 кг сахара, 7,5 л воды, 50 г закваски.

Плоды размять, добавить 1 кг сахара, закваску, залить водой. Через неделю добавить еще 1 кг сахара, перемешать и оставить еще на неделю. Затем внести последнюю порцию сахара, размешать, поставить гидрозатвор или закрепить резиновую перчатку с одним-двумя отверстиями, сделанными иголкой. Брожение продолжается три месяца. О готовности вина вам сообщит поникшая перчатка или прекращение выделения пузырьков газа.

Вместо резиновой перчатки можно накрыть горло емкости куском полиэтиленовой пленки и сверху надеть резинку. Выделяющийся при брожении углекислый газ будет оттягивать резинку и выходить наружу, но кислород извне попасть внутрь не сможет.

Вино из ревеня

Из черешков ревеня отжать сок, разбавить его водой в пропорции 1:1 на каждые 2 л раствора добавить 2 кг сахара. Влить все в бутыль, емкостью 10 л, добавить горсточку немытых ягод изюма, накрыть марлей горло бутыли, поставить на 3 дня в теплое место. После этого накрыть горло полиэтиленовой пленкой и надеть резинку. Держать в теплом месте при температуре не ниже 24–25 °С.

Когда брожение закончится, через резиновую трубочку аккуратно слить вино в другую емкость. Осадок и пену выбросить, бутыль хорошо вымыть и перелить в нее вино. Добавить 1 кг сахара, накрыть, как и в первый раз, пленкой, через 10 дней всю операцию повторить. После окончания брожения, когда вино посветлеет, осторожно перелить его в бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте.

Крепленое вино из любых ягод

Размять 1 кг ягод (если клюква, то 700 г). Залить 1 л спирта. Долить 1,2 л воды и оставить в закрытой таре на 10 дней. Процедить, разлить по бутылкам, закупорить.

Рецепт Н. Богданович.

Вишневая наливка

Стеклянную бутыль на треть заполнить зрелыми чистыми ягодами, сверху налить до самого горла водку непременно хорошего качества, иначе наливка будет иметь сивушный запах. Бутыль затыкают плотным ватным тампоном и ставят на солнечный подоконник на 2–3 месяца. Два раза в неделю бутыль взбалтывают. Затем наливку процедить через двойную хлопчатобумажную ткань и разлить в подготовленные стерильные бутылки. Если наливка окажется для вас слишком крепкой, ее можно разбавить водой в пропорции 4:1 и добавить сахар по 100 г на каждую бутылку. Сахар лучше предварительно прокипятить вместе с водой, предназначенной для того, чтобы разбавить наливку.

Кальвадос (белое сухое яблочное вино)

Качество сухого вина – его вкус и букет (аромат) – определяется сортом яблок и качеством винных дрожжей.

Закваска готовится за неделю до приготовления вина. Собрать стакан целых зрелых ягод безусой земляники (сезон садовой уже отошел), малины, черной смородины, размять и залить половиной стакана холодной воды. На немытых ягодах всегда есть винные бактерии, вот они-то и являются причиной брожения. Если к моменту приготовления вина свежих ягод уже нет, то сойдет и немытый изюм (сушеные ягоды винограда, на которых сохраняются винные бактерии). Если у вас есть возможность приобрести винные дрожжи, то лучше воспользоваться ими. Но ни в коем случае нельзя использовать пивные или кулинарные дрожжи (обычно, используемые для приготовления дрожжевого теста), поскольку они очень портят вкус вина.

Залитые водой ягоды накрыть марлей и поставить в темное место на неделю.

Приготовление яблочного сока. Его лучше готовить из разных сортов яблок, подбирая их по аромату, сладости, кислоте, окраске. Сок не готовят через соковарку. Его надо отжать через соковыжималку, предварительно измельчив яблоки.

Брожение. На 5 л сока потребуется в общей сложности 1,2 кг сахара и столовая ложка отжатой из ягод и процеженной закваски. Сок и закваску вливают в бутыль, всыпают стакан сахара, размешивают, накрывают марлей в два слоя и ставят на брожение в теплое место. Брожения не будет, если температура в помещении ниже 20 ˚С. Поэтому не ставьте бутыль на пол, там температура всегда ниже, чем показания термометра в комнате. В дальнейшем каждые 5 дней добавляют по стакану сахара и хорошо перемешивают.

Через 10 дней сусло выливают в эмалированный таз и держат там около 5 мин., чтобы в закваску попал кислород. Потом снова выливают в бутыль. После внесения последней порции сахара горло бутыли накрывают полиэтиленовой пленкой и надевают сверху резинку. Выделяющийся при брожении углекислый газ будет приподнимать пленку и выходить наружу, но при этом извне кислород в емкость попадать не будет, что гарантирует хорошее качество брожения.

Брожение закончится примерно через 40 дней. Если сладость чувствуется слабо, а вино приобрело приятную кислинку и аромат, то брожение прошло удачно. Тогда можно вино слить с

осадка в подготовленную чистую емкость. Для этого надо опустить один конец резиновой трубки в бутыль с вином, через другой конец всосать вино, сразу же заткнуть конец пальцем и опустить в подготовленную емкость, чтобы перелить туда вино. Оставшийся в бутыли осадок вылить.

Осветление. Емкость с вином накрыть несколькими слоями марли и поставить для осветления при температуре около 10 °С, например на подоконнике у приоткрытой форточки или в подвале, либо в погребе дачного домика примерно на 2–3 месяца. За это время пару раз вино надо слить с осадка и каждый раз добавлять в него немного сахара по вкусу.

Фильтрование. Это последний этап. Вино фильтруют через фильтровальную бумагу (например, для кофеварки) или через плотную ткань. Разливают по бутылкам, хорошо закупоривают и хранят в горизонтальном положении в холодном месте. Качество вина улучшается по мере хранения. Поэтому так ценятся «старые» вина.

Яблочный уксус на меду

На 1 л яблочной кашицы берется 1 л кипяченой воды. 100 г меда (или сахара), 10 г обычных дрожжей и кусок (20 г) черного (ржаного) хлеба.

Яблоки любого сорта вымыть, перемолоть, не очищая.

Залить кипяченой водой, добавить половинную дозу меда и дрожжи, размешать и положить хлеб.

При этом взятая под уксус емкость не должна заполняться более чем на две трети своего объема. Оставить на брожение на 10 дней, ежедневно размешивая сусло.

Профильтровать через 2 слоя марли. Добавить вторую половину меда, размешать и оставить еще на 2 месяца.

Фильтруя через вату, разлить уксус по бутылкам, закупорить. Можно хранить при комнатной температуре.

Применяется яблочный уксус при многих заболеваниях (неврастения, камни в почках и желчном пузыре, при подагре, для полоскания горла и полости рта и других болезнях), а также профилактически по 1–2 ч. ложки на стакан воды (выпить постепенно в течение дня), лучше перед едой. Яблочный уксус обладает бактерицидным действием, снижает щелочную реакцию мочи, помогает при кишечных отравлениях.

Клюквянка

Первый способ

На 1 л водки взять 1ст. сахарного песка, 1ст. клюквенного сока.

Поставить на небольшой огонь и растворить в клюквенном соке сахар, ни в коем случае не доводя до кипения! Как только сахар растворится, снять с огня, остудить, добавить водку.

Все размешать и разлить по графинам. Напиток сразу готов к употреблению.

Второй способ

0,5 кг клюквы, 1,5ст. сахара, 1 л хорошей водки.

Все размять, залить водкой (водка должна быть хорошей) и настаивать не менее 3 недель, затем отжать, профильтровать, дать отстояться и употреблять на здоровье!

«Виски» из одуванчиков

1 л цветочных лепестков, 1 л воды, 1,2 кг сахара, сок и протертая цедра одного лимона и одного апельсина, щепотка имбиря, 30 г дрожжей, ломтик черного хлеба.

Собрать цветки, отделить лепестки и сложить их в миску. Залить кипятком, настаивать в течение 3 дней.

Перелить вместе с лепестками в кастрюлю, добавить сок и цедру лимона и апельсина, сахар, имбирь. Кипятить 0,5 ч, остудить до температуры человеческого тела.

Опустить в жидкость хлеб, намазанный дрожжами, миску накрыть.

Когда поднявшаяся пена опадет, процедить и перелить в бутыли. Плотно закрыть, оставить созревать.

Если сделать это в мае, вино будет готово к Новому году.

Примечание: бутыль можно не закупоривать и добавлять каждый месяц по 3 измельченные изюминки и щепотку сахара. Вино получится более крепким и будет напоминать виски.

Ликеры

Ликер Шерри-Бренди

100 листков вишни, 200–250 г ягод черноплодной рябины, 1 л воды.

Залить ягоды и листья водой, довести до кипения, прокипятить 10 мин.

Снять с огня, остудить, процедить, не отжимая.

Добавить 800 г сахара, всыпать неполную чайную ложку лимонной кислоты, размешать, прокипятить 2–3 мин.

Остудить и медленно влить в спиртовый раствор (250 г спирта плюс 250 г воды).

Если вместо спирта использовать водку, то ее потребуется 500 г, но воду в этом случае не добавлять.

Ликер из черноплодной рябины

1,5 кг ягод, 1 кг сахара, 2ст. воды, 2 г лимонной кислоты, 0,5 л водки.

Ягоды, сахар и воду прокипятить 20 мин.

Остудить. Ягоды откинуть на дуршлаг, сироп процедить через сито.

В остывший сироп добавить лимонную кислоту и влить водку.

Разлить по красивым бутылкам и закупорить.

Оставшиеся ягоды выложить на деревянную доску и высушить. Получится изюм. Хранить в закрытых стеклянных банках.

Рецепт И. Якушева.

Вишневый ликер

1 кг вишен, 500 г сахара, 1 л 70 %-ного спирта.

Очистить от косточек 1 кг зрелых вишен, истолочь, сложить в банку с широким горлом и настаивать в течение одной недели в 1 л 70 %-ного спирта либо водки (40 % водный раствор спирта). Не следует использовать 96 % спирт, так как он консервирует, а не извлекает содержащиеся в продукте вещества. Два раза в день взбалтывать.

Сварить сироп из сахара в 0,5 л воды (если использовалась водка, то воды надо взять 250 г), остудить и добавить к смеси. Оставить еще на неделю, взбалтывая каждый день.

Отфильтровать через салфетку. Получается очень красивый и вкусный напиток.

Так же можно приготовить ликер из клубники, малины и других ягод.

Ликер из малины

В широкогорлую бутыль положить 500 г свежей зрелой малины и залить 1 л 70 %-ного спирта.

Завязать горло тканью и держать 3–4 недели в прохладном месте.

Затем приготовить сироп из 500 г сахара в половине литра воды, вскипятить, охладить и влить в банку с малиной.

Помешать, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Чем дольше такой ликер хранится, тем лучше становится.

Крем-ликер «Малиновый король»

4 яйца, 0,5 л малинового варенья, 250 г сливок, 400 мл водки, пакетик ванильного сахара, 2ст. ложки какао, 2ст. ложки сахара.

Отделить желтки и взбить их с сахаром.

Какао хорошо размешать со сливками.

Процедить варенье.

Продолжая взбивать желтки, постепенно добавлять в них сливки, варенье и водку.

В самом конце добавить ванилин.

Процедить сквозь сито и разлить по красивым бутылкам. Закупорить. Ликер готовится незадолго до употребления.

Примечание: если использовать сок вместо варенья, то долю сахара следует увеличить до половины стакана, а количество сока уменьшить до 250 г. Сок и сахар предварительно прокипятить (оставив 2 ст. ложки для взбивания желтка).

Остатки после процеживания варенья залить холодной кипяченой водой, размешать, процедить сквозь сито, получится вкусный напиток.

Рецепт К. Климова.

Крем-ликер «Чарли»

На 1 л ликера потребуется 4 яйца, 2 ст. ложки сахара, пол-литра молока, 2 ст. ложки какао, пол-литра малинового сиропа, 200 мл спирта, 2 пакетика по 10 г ванильного сахара.

Отделить 4 желтка и взбить их с 2 ст. ложки сахара.

Вскипятить 0,5 л молока и всыпать в него 2 ст. ложки какао, хорошо размешать.

Остудить и, постепенно добавляя, продолжать взбивать вместе с желтками.

Продолжая взбивать, постепенно добавить малиновый сироп, спирт и ванильный сахар.

Процедить два раза через мелкое сито, перелить в красивую бутылку.

Крем-ликер готовят незадолго до употребления.

Ликер «Пьяный творог»

1 л спирта, 1 л молока, 1 лимон, 800 г сахара.

Мелко нарезать лимон, вынуть зерна. Лимон опустить в спирт и настоять не менее недели.

Вскипятить молоко, растворить в нем сахар.

Когда молоко немного остынет, перелить его в трехлитровую банку, туда же влить водку с лимоном.

Молоко свернется. Банку плотно закрыть и дать настояться 3 дня.

Откинуть творог на марлю, подстеленную в дуршлаг над эмалированной кастрюлей.

Когда сыворотка стечет, творог переложить в другую банку, меньшего размера.

Мутную сыворотку из-под творога перелить в бутылку и дать отстояться, осторожно слить с осадка.

Добавить половину чайной ложки химически чистого глицерина (из аптеки, не перепутать с парфюмерным!). Размешать.

Перелить в красивые бутылки.

Получился вкусный ликер, густой, прозрачный, светло-палевого цвета.

Его пьют медленно, малыми дозами не более 1–2 рюмок за вечер.

Пьяный творог едят, как обычно, с добавлением сахара и сметаны, но, естественно, не дают детям.

Рецепт А. Сосновской.

«Ликер» 100

100 листьев черной смородины, 100 листьев малины, 100 листьев вишни, 100 ягод черноплодной рябины, 0,5 л воды, 0,5 кг сахара, 1ст. ложки лимонной кислоты, 300 г спирта. Получите 3 бутылки по 700 г вкусного ликера.

Залить листья и ягоды водой и поставить на огонь.

Кипятить 20 мин. под крышкой на маленьком огне.

Немного остудить, процедить, отжать и добавить 0,5 кг сахара и 1 ст. ложки лимонной кислоты.

Вновь поставить на огонь и прокипятить еще 10 мин.

Остудить и влить в 300 г спирта (напоминаю, вливают в спирт, а не наоборот!).

Закупорить и дать настоятся 2–3 месяца.

Рецепт Л. Сычевой.

Кофейный ликер по-домашнему

Сварить сироп: 0,25 л водки, 0,5 кг сахара, 1/2 пакетика ванилина, сок 1 лимона.

Сироп охладить и процедить.

Сварить кофе: 0,5 л воды, 3 ст. ложки молотого кофе.

Влить в бутылку 450 г спирта, затем сироп и кофе, размешать и дать настояться 3 дня.

Снять с осадка, разлить по красивым бутылкам.

Рецепт О. Студеновской.

«Коньяк» 44

На 3-литровую банку 3 апельсина такой величины, чтобы проходили в горло банки, 44 кофейных (обжаренных) зерна, по 44 ч. ложки сахара (без верха) на каждый апельсин, 3 пол-литровых бутылки хорошей водки.

Апельсины вымыть, насухо обтереть, вырезать на верхушке каждого отверстие размером 11 см (крышечки).

Вложить в отверстия кофейные зерна по 11 штук в каждый апельсин, накрыть отверстия крышечками и закрепить их зубочистками.

Опустить апельсины в банку и засыпать 44 ч. ложки сахара без верха.

Залить апельсины 3 бутылками водки и поставить в темное место при комнатной температуре на 44 дня.

Слить жидкость в стеклянную посуду, апельсины отжать через марлю, профильтровать, посуду закрыть и поставить отстаиваться на неделю. Появится «букет» аромата хорошего коньяка.

Слить с осадка, разлить по бутылкам и окончательно закупорить. Употреблять можно сразу, а можно и выдержать, тогда «коньяк» будет еще вкуснее.

Рецепт Н. Касаткина.

Пиво

Пиво из одуванчиков

400 г растений одуванчика, с корнями, 2 лимона, 2 л воды, 800 г сахара, 60 г винного камня (виннокислого калия), 1ст. пивных дрожжей.

Собрать молодые растения одуванчика целиком, хорошо промыть, мелкие корешки отрезать, прикорневые розетки оставить.

Положить в кастрюлю, добавить сок и измельченные корки лимонов, влить воду и кипятить 15 мин.

Отцедить жидкость горячей, добавить сахар и винный камень. Когда смесь остынет, добавить пивные дрожжи, плотно закрыть, оставить на 3 дня при комнатной температуре.

Разлить в темные бутылки, очень плотно закрыть, оставить на неделю, после чего пиво готово.

Можжевеловое пиво

200 г ягод можжевельника, 50–60 г меда, 1/3палочки дрожжей, 2–2,5 л воды.

Свежесобранные ягоды залить водой и кипятить 30 мин., затем откинуть на дуршлаг или процедить через марлю в горячем виде. Отвар охладить.

Добавить к отвару мед и дрожжи, перемешать и поставить в темное место для брожения.

Когда дрожжи всплывут и покажется пена, снова перемешать и разлить по бутылкам. Плотно закрыть и оставить на неделю в прохладном месте.

Это пиво известно в Шотландии с древних времен.

Рецепт А. Носова.

Домашнее пиво без солода

На 7 л пива потребуется 1 кг ячменя или овса, 300 г меда, 10 г хмеля, 10 г дрожжей.

Зерна ячменя или овса обжаривают на сковороде за несколько приемов, не допуская не только их подгорания, но даже зарумянивания. Затем их слегка измельчают в кофемолке (сильное измельчение в порошок не рекомендуется).

Засыпают их в кастрюлю и заливают 1 л горячей воды (65–70 °С), хорошо размешивают и дают настояться 3 ч. Затем сусло аккуратно сливают в отдельную емкость и гущу еще раз заливают 0,5 л горячей воды, настаивают еще 2 ч и сливают в ту же емкость, что и в первый раз. Добавляют еще 0,5 л, но теперь уже холодной воды, настаивают 1,5 ч и сливают в ту кастрюлю, в которой уже находятся первые два сусла.

Вливают в сусло 300 г меда, разведенного 5 л теплой воды, добавляют 10 г хмеля (ст. ложка измельченных свежих или сухих шишечек хмеля), 10 г дрожжей (1 ч. ложка) и оставляют в теплом месте до тех пор, пока пиво не перебродит.

После этого пиво процеживают и оставляют постоять в открытой посуде еще 3 дня. Затем закупоривают и держат в прохладном месте еще 2 недели.

Квасы

Квас можно приготовить фактически из любых ягод, фруктов, овощей и просто из ржаных сухарей. Квас – исконно русский напиток, жаль, что он выходит из нашего постоянного обихода, ибо квас исключительно полезен для здоровья, поскольку нормализует деятельность печени, поджелудочной железы, желудка и кишечника, и недаром наши предки постоянно употребляли квас вместо воды для питья.

Принцип приготовления кваса несложен. Берется сырье для закваски, добавляются вода, дрожжи и сахар для брожения. Если дрожжей нет, можно использовать шишечки хмеля, изюм или малину (обязательно немытые, поскольку на ягодах живут винные бактерии брожения). Можно использовать стакан пива.

Русский хлебный квас

1 кг ржаного хлеба (на 5–6 л кваса), 25 г дрожжей, 200 г сахара, 50 г изюма.

Нарезать хлеб небольшими кусочками, подсушить в духовке до коричневого цвета, залить кипятком, накрыть крышкой и дать настояться 6–8 ч.

Раствор процедить, добавить дрожжи и сахар, размешать, накрыть, поставить в теплое место для брожения на 5–6 ч.

Когда квас начнет пениться, пену снять или размешать, добавить изюм и поставить квас в прохладное место. Через сутки квас готов.

Его надо держать в прохладном месте.

Квас из черемухи

3 ст. ягод вымыть, засыпать 250 г сахара, настоять 10–12 ч. Залить 3 л теплой кипяченой воды, добавить 5 г дрожжей и дать перебродить еще 10–12 ч. Процедить и дать бродить 2–3 дня.

Квас из готового сусла или сухой закваски

3 ст. ложки сухой закваски или 5ст. ложки сусла, 4ст. ложки сахара, 10 г дрожжей, 6 л воды.

Вскипятить воду, снять с огня, засыпать сухой закваски или влить сусла. Можно добавить по щепотке лекарственных трав. Накрыть крышкой и дать настояться 6–8 ч.

За это время заквасить дрожжи с 1 ст. ложки сахара и кусочком черного хлеба в 1 л кипяченой воды.

В трехлитровую банку процедить закваску и настой кваса, добавить еще 3 ст. ложки сахара и поставить бродить в теплое место.

Когда появится обильная пена, квас готов.

Оставшуюся часть квасного сусла вылить в другую банку и держать ее в прохладном месте. Когда в первой банке останется 2–3 стакана кваса, долить в нее сусло из второй банки, добавив сахар. Поставить в теплое место до появления пены.

Свекольный квас

3–4 свеклы величиной с антоновское яблоко, 15 г дрожжей, 2–3 ст. ложки сахара, 3 л воды.

Свеклу разрезать, залить водой и варить до мягкости.

Свеклу растолочь, в растворе размешать, остудить, процедить, добавить дрожжи, сахар, размешать, накрыть марлей. Настоять 3–4 дня в прохладном месте. Точно так же готовят квас из любых яблок, но при употреблении в стакан дополнительно добавляют сахар по вкусу.

Квас из черной или красной рябины

На 4 л воды 1 кг ягод, 400 г сахара, 5 г дрожжей.

Ягоды красной рябины предварительно надо ошпарить кипятком и дать постоять 10–15 мин., воду слить и сразу залить холодной водой, через 5-10 мин. воду слить. С ягодами черноплодной рябины ничего делать не требуется.

Ягоды размять в эмалированной посуде, залить теплым сахарным сиропом (воду прокипятить, добавить сахар, размешать до растворения, немного остудить). Накрыть марлей и дать настояться в теплом помещении сутки.

Процедить, добавить 5 г дрожжей, размешать и поставить до появления пены в теплое место.

Квас готов, но, чтобы он не перекисал, его надо убрать в прохладное место. Точно так же готовят квас из любых ягод.

Квас малиновый

На 4 л воды 1 кг малины, 1,5ст. сахара, 25 г дрожжей, 1 г лимонной кислоты.

Ягоды промыть, дать стечь воде, растереть с сахарным песком деревянной ложкой, залить водой и поставить на огонь. Довести до кипения, но не кипятить, снять с огня и дать остыть до теплого состояния. Добавить лимонную кислоту и разведенные дрожжи. Напиток процедить, разлить по бутылкам, добавив в каждую по 2–3 немытые изюминки, бутылки оставить незакупоренными. Как только начнется брожение, бутылки закупорить и поставить в холодное место на 2 дня.

Квас яблочный

На 3 л воды потребуется 1 кг яблок.

Спелые яблоки нарезать дольками, нанизать на нитку и подсушить на солнце (зимой можно использовать сушеные яблоки). Залить кипятком, накрыть чистой марлей и дать настояться в теплом месте 3 дня. Затем переставить в холодное место и добавить 10–12 немытых изюминок. Как только квас забродит, процедить, разлить по бутылкам или перелить в трехлитровую банку, закупорить и держать в холодном месте. Через пару недель квас готов к употреблению.

Квас клюквенный

На 4 л воды взять 1 кг клюквы, 2ст. сахара, 25 г дрожжей.

Отобранную клюкву бланшировать, воду слить, ягоды размять, залить водой и варить 10 мин. Процедить, добавить сахар, охладить до теплого состояния. Развести дрожжи, добавить их в квас, разлить по емкостям, закупорить и поставить в прохладное место на 3 дня.

Квас из ревеня

500 г ревеня, 15 г дрожжей, 200 г сахара, 2,5 л воды.

Ревень вымыть, нарезать на кусочки, залить водой и варить до мягкости.

Дать немного остыть, добавить дрожжи, сахар, размешать и поставить бродить на сутки в теплое место. Как только появится пена, ее снять. Квас готов.

Лимонный квас

15 л воды, 800 г сахара, 2 лимона, 200 г изюма, 25 г дрожжей, 0,5 ч. ложки соды.

Ошпарить кипятком лимоны и изюм, воду слить. Положить нарезанный лимон, изюм, сахар в кастрюлю и залить кипящей водой, накрыть полотенцем, дать остыть до температуры около 40 °С.

Влить разведенные кипяченой водой дрожжи, размешать и оставить бродить на 12 ч.

Процедить, подержать в теплом месте до появления пены, затем убрать в прохладное место. Квас будет готов через два дня.

Квас из земляники

250 г ягод, 700 г воды, 1ст. ложки меда, 4 ч. ложки сахара, 1 г лимонной кислоты.

Зрелую, мелкую ягоду промыть, дать стечь воде, залить водой и прокипятить 1–2 мин.

Снять с огня, настоять 10 мин. Профильтровать, добавить мед и сахар, лимонную кислоту, размешать.

Вторично профильтровать, добавить 2–3 ягоды немытого изюма и настоять в теплом месте 2–3 дня. Пену снять и убрать квас в прохладное место.

Квас из черемухи

На 3 л воды, потребуется 3ст. ягод черемухи, 300 г сахара, 5 г дрожжей.

Ягоды засыпать сахаром, оставить на 12 ч. Перемешать, залить теплой водой, добавить разведенные дрожжи и поставить еще на 12 ч. Процедить, перелить в стеклянную посуду, накрыть марлей и оставить на пару дней.

Квас из ирги

На 10 л воды, 1 кг ягод, 2ст. меда (или сахара), 25 г дрожжей.

Растолочь ягоды ирги деревянным пестиком в эмалированной посуде.

Залить водой, довести до кипения, снять с огня, остудить.

Отвар процедить, добавить мед и дрожжи, дать перебродить 10–12 ч.

Разлить по бутылкам, закупорить, хранить в прохладном месте.

Медовый квас (старинный рецепт 1854 г.)

На 3 л кваса потребуется 80 г изюма, 1 лимон, 300 г меда, треть палочки дрожжей, половина ст. ложки муки, 2,5 л воды.

Вскипятить воду, всыпать немытый изюм, нарезанный кружочками лимон, мед, накрыть марлей, дать остыть.

Развести дрожжи вместе с мукой и влить в квас.

На следующий день добавить 0,5 л холодной кипяченой воды и поставить в комнате при температуре не ниже 20 °С.

Как только изюм и лимон всплывут, убрать их, квас разлить по бутылкам, закупорить и хранить в холодном месте.

Материал подготовлен Г. Кизимой.

Сбитень

Сбитень – старинный русский народный напиток. В старину он заменял чай. Его пили горячим и холодным.

Сбитень горячий

На один стакан воды взять 2 ч. ложки меда и кипятить на медленном огне 10–15 мин. Добавить по вкусу имбирь, корицу, гвоздику и кипятить еще 5 мин., процедить. В столовую ложку положить немного сахара и подержать над огнем, чтобы образовалась темная жидкость – жженка (следите, чтобы сахар не перегорел, иначе напиток будет горьким). Добавить в сбитень жженку, хорошо размешать, подогреть, пить в горячем виде. Прекрасное средство от простуды и кашля!

Сбитень холодный

В одном литре кипящей воды растворить 4 ст. ложки меда, добавить 5 г хмеля и по 2–3 г корицы и гвоздики, варить на небольшом огне 40–45 мин. Остудить, процедить, пить в холодном виде.

Лимонад

Любимый детский напиток научитесь делать сами. Его приготовить несложно, и он не идет ни в какое сравнение с покупным лимонадом по своей пользе и вкусу

Домашний лимонад

6 крупных лимонов, 1ст. сахарного песка.

Лимоны вымыть в теплой воде жесткой губкой.

Используя картофелечистку, снять цедру с трех лимонов и очистить от белой части острым ножом (чтобы не было горчинки).

Цедру уложить в кастрюлю, выжать сок из всех 6 лимонов и добавить сахар.

Вскипятить 1 л воды и влить в лимонный сок, перемешать, накрыть марлей и дать настояться ночь.

На следующий день, если потребуется, добавить сахар по вкусу, процедить через крупное сито, чтобы лимонные частицы попали в лимонад.

Разлить по стерильным бутылкам, закрыть и поставить в холодильник. Пить охлажденным, по желанию добавляя в лимонад кубики льда или газированную воду.

Рецепт Т. Ульяновой.

Лимонад из ревеня

500 г ревеня, 1ст. сахара, 1 л газированной воды, 20 кубиков льда, 12 палочки корицы по вкусу.

Ревень очистить, мелко нарезать, перемешать с сахаром и дать настояться 1–2 ч.

Добавить корицу и залить 1 ст. кипящей воды.

Когда смесь остынет, процедить, разлить по бокалам и добавить газированную воду.

Желающие могут опустить в бокалы лед.

Рецепт Т. Грибовой.

Клубничный лимонад

500 г крупноплодной садовой земляники (так называемой клубники), 200 мл любого лимонада.

Ягоды очистить от плодоножек, промыть.

Взбить в блендере в пюре, оставив одну ягодку для украшения.

В пюре добавить лимонад и взбить до высокой пены.

Перелить в бокалы и положить на поверхность напитка оставленную ягоду, разрезанную на тонкие пластинки.

Рецепт А. Харитоновой.

Крюшоны

Любое застолье украсит крюшон, выставленный на праздничный стол в специальной крюшоннице или в любой стеклянной, а еще лучше – в хрустальной вазе. Разливают его в красивые хрустальные бокалы. Во все крюшоны кладут свежие или консервированные ягоды, нарезанные небольшими ломтиками фрукты и цитрусовые. Подают крюшоны хорошо охлажденными, дополнительно в вазочке или салатнице отдельно выставляют на стол кубики льда.

Все крюшоны готовят одинаково: смешивают вино, фрукты, ягоды, растворяют сахар и хорошо охлаждают. Газированную воду или шампанское вливают перед самой подачей на стол.

Крюшон Шампанский

Ликер «Мараскин» (или другой, но не яичный) – 50 мл, коньяк – 50 мл, нарзан – 1 л, ананасы или персики – 400 г, сахар по вкусу, все размешать. Бутылку полусухого шампанского влить при подаче на стол.

Крюшон Белое вино

Бутылка белого виноградного вина, ликер «Южный» (или другой, но не яичный) – 50 мл, коньяк 50 мл, 2 апельсина (неочищенные), нарезанных кружочками, сахар по вкусу. Физ (что в переводе с английского означает «шипучий», поскольку напиток сильно пенится). Вам потребуется шейкер или сбивалка, можно использовать миксер или блендер.

Клубничный крюшон

В крюшонницу (или в любую другую подходящую стеклянную посуду) положить 1 кг свежей спелой крупноплодной садовой земляники (так называемой клубники), добавить 4 столовые ложки сахара, влить 3 стакана земляничного морса и оставить на 3 ч. Затем влить еще 3 л земляничного морса, влить бутылку охлажденной газированной воды, размешать и подать к столу.

Персиковый крюшон

Положить в крюшонницу 10 свежих персиков, очищенных от кожуры и косточек, разрезанных пополам. Добавить 4 столовые ложки сахара, влить 3 стакана персикового сока, накрыть и дать настояться 2 ч. Затем влить 2 л смородинового морса и бутылку охлажденной минеральной негазированной воды. Размешать и подать на стол.

Апельсиновый физ

В течение 2–3 мин. смешать в шейкере сок одного апельсина, столовую ложку апельсинового сиропа, один яичный белок, 2 кубика льда. Процедить в бокал и залить газированной водой.

Ваш напиток готов!

Лимонный физ

Готовится так же, как апельсиновый, но используется лимонный сок и сироп.

Аналогично можно приготовить клубничный, персиковый, абрикосовый, яблочный, морковный и томатный физ.

Домашнее «Шампанское»

Это просто шипучка. Надо заготовить заранее несколько бутылок из-под шампанского и пробки к ним. Бутылки и пробки моют, просушивают. В эмалированной кастрюле варят сироп из одного стакана сахара, 3 л воды, 1 ч. ложка без верха лимонной кислоты. Сироп охлаждают до комнатной температуры. Добавляют половину палочки дрожжей (75 г) и оставляют в теплом месте (25–28°) на пару часов. Когда начнется брожение, жидкость процеживают, разливают по бутылкам, добавляя в каждую по 2–3 капли лимонного сока, 2–3 изюминки. Закупоривают, обвязывая проволокой, размещают в холодильнике горизонтально. Шампанское готово через 2–3 недели. Оно будет готово к Новому году, если начать его делать 5-10 декабря.

«Шампанское» из крыжовника

Это тоже шипучка, и такой напиток можно приготовить практически из любых ягод, фруктов и даже из зрелых томатов.

В десятилитровую бутыль всыпать 3 кг немытого крыжовника, 2 кг сахара, 5 л воды.

Обратите внимание, в этом рецепте не используются дрожжи, поскольку винные бактерии, с помощью которых идет процесс брожения, всегда живут на ягодах малины, клубники, крыжовника, винограда. Сохраняются они и на изюме. Если ягоды вымыть, то бактерии будут смыты и придется класть в вино дрожжи, но вкус вина при этом ухудшается.

Сделать гидрозатвор (можно надеть резиновую перчатку, а можно накрыть горло бутыли полиэтиленовой пленкой и надеть резинку). Избыток углекислого газа будет выходить, а кислород поступить в бутыль не сможет, а потому и не произойдет закисания вина. Брожение будет происходить примерно 45 дней при температуре не ниже 24° (при температуре ниже 20° брожение не происходит).

После этого с помощью резиновой трубки слить вино в бутылки из-под шампанского, хорошо их закупорить и положить в холодильник горизонтально. Готово шампанское будет через 4 месяца.

Коблер

Коблер – это освежающий напиток, который подают с соломинкой и ложечкой. Для его приготовления не нужен шейкер или блендер.

Клубничный коблер

Бокал заполнить наполовину льдом, добавить ст. л. лимонного сиропа и 3 ст. ложки клубничного сока, украсить свежими ягодами клубники.

Фруктовый коблер

Заполнить бокал на 2/3 кусочками льда, влить столовую ложку сливового сока и чайную ложку лимонного сиропа, долить любой фруктовый сок, украсить кусочками фруктов и ломтиком лимона.

Яблочный коблер

Заполнить бокал на 2/3 кусочками льда, влить по одной чайной ложке лимонного и апельсинового сиропа, добавить нарезанные фрукты и долить яблочный морс.

Попробуйте эти напитки, они гораздо вкуснее и полезнее «кока-колы»!

Пунши

Пунш – в отличие от прохладительных напитков – напиток зимний, он подается в горячем виде. Его пьют, чтобы согреться, избавиться от простуды. Но простуду можно подхватить и летом, а согреться совсем неплохо в сырую весеннюю или осеннюю погоду. Наши предки усиленно лечились пуншем, сваренным из рома с сахаром с добавлением ломтиков фруктов. Популярны и безалкогольные пунши.

Пунш подают горячим в керамической, фарфоровой или стеклянной посуде. Есть одно условие – он не должен быть слишком сладким.

Русский пунш

Одна чайная ложка ванильного порошка, 2–3 бутона гвоздики, 1 ст. ложка лимонного сока, немного мелко нарезанной лимонной корки, одна чайная ложка сахара. Все залить горячим крепким чаем.

Вишнево-абрикосовый пунш

Полстакана вишневого сока нагреть на огне, не доводя до кипения, перелить в нагретый стакан, добавить столовую ложку абрикосового сока и 1 ст. ложка лимонного сиропа.

Пунш «Люкс»

Вскипятить полстакана воды с кусочком корицы и 2–3 бутонами гвоздики, добавить тонко нарезанные апельсиновые корочки, чайную ложку меда и столовую ложку апельсинового сиропа.

Рецепты коблера и пунша Т. Жуковой.

Новогодний напиток для детей – яблочный пунш

На 1 объем воды 3 объема яблочного сока, ломтики лимона, пряности, сахар.

Положить в воду пряности (бадьян, гвоздику, корицу, душистый перец), добавить сахарный песок – все это по вкусу. Довести до кипения. Процедить в горячем виде. Влить яблочный сок и еще раз прокипятить. Разлить горячим по бокалам, положив в каждый ломтик лимона, и сейчас же пить.

Рецепт М. Туркиной.

Безалкогольный освежающий напиток «Флипп»

5 г любого сока, 25 г сиропа, 1 яйцо на каждую порцию «Флиппа», небольшой кусочек шоколада.

Отделить белок от желтка и хорошо его взбить.

Продолжая взбивать, постепенно вливать сироп, затем сок.

Налить в бокал и сверху посыпать тертым шоколадом.

Рецепт Г. Кизимы.

Домашняя «Фанта» для детей

Кожура 3–5 апельсинов, 6ст. холодной кипяченой воды, 2ст. сахара, бутылка 1,5 л газированной воды.

Корки от апельсинов залить 3 ст. воды и настоять сутки.

Корки вынуть, промолоть в мясорубке и настоять в той же воде еще 2–3 ч. Процедить.

Сварить сироп: 2 ст. сахара и 1 ст. воды вскипятить, чтобы сахар полностью растворился, снять с огня.

Добавить еще 2 ст. холодной кипяченой воды и настой корок, перемешать.

Разбавить газированной водой в пропорции 1:1.

Рецепт О. Студеновской.

Напитки

Напиток лимонный

2 лимона, полстакана сахара, 5 ст. воды.

Срезать с лимонов цедру, мелко нашинковать, залить кипящей водой и дать настояться 2–3 ч.

Отвар цедры процедить, выжать в него сок лимонов, добавить сахар, размешать.

Напиток из яблочных отходов

3 яблока 3 ст. воды.

Очистки и сердцевину яблок залить кипящей водой и проварить 10 мин.

Отвар процедить. Можно добавить сахар по вкусу или немного промытых ягод изюма, охладить.

Напиток яблочно-морковный

яблок, 2 моркови, 1ст. ложка сахара, 4ст. воды.

Яблоки промыть, нарезать, опустить в кипящую воду, проварить, дать настояться 2 ч.

Морковь промыть, очистить, пропустить через соковыжималку или натереть на мелкой терке и отжать сок.

Яблочный настой процедить, смешать с морковным соком, добавить сахар, размешать.

Клюквенный морс

Полстакана клюквы, полстакана сахара, 5ст. воды.

Клюкву перебрать, промыть, размять деревянным пестиком в неокисляющейся посуде (эмалированной, стеклянной), отжать сок и поставить в холодильник.

В отжимки клюквы влить воду, прокипятить 10 мин., охладить, процедить.

Добавить сок, сахар, размешать.

Напиток из календулы

50 г сушеной или свежей надземной части календулы, 2ст. сока калины, 1ст. меда, 3 л воды.

Календулу отварить в воде на небольшом огне в течение 30 мин., накрыть и настоять 12 ч.

Процедить через двойную марлю.

Добавить сок калины, мед, размешать.

Хранить в холодном месте.

Напиток из листьев брусники

2ст. ложки брусничных листьев, 2ст. ложки сахара, 3 яблока, 5ст. воды.

Очистить яблоки от кожуры и сердцевины.

Очистки яблок и порубленные листья брусники залить кипящей водой, кипятить 10 мин. на небольшом огне.

Процедить, добавить сахар и кусочки яблок.

Земляничный напиток

1 кг ягод, 200 г сахара.

Очистить ягоды от плодоножек, хорошо промыть, дать стечь воде.

Сложить в эмалированную посуду без сколов, пересыпая сахаром.

Поставить в холодное место на 6–8 ч.

Выделившийся сок отфильтровать через 2 слоя марли и вылить в стеклянный кувшин, который надо держать в прохладном месте.

Его подают к столу со сливками, взбитыми с сахаром, или просто с молоком или сливками.

Фруктово-свекольный напиток «Закат осенью»

На двухлитровую бутыль 600 г свеклы, 400 г яблок или смеси разных фруктов, 100 г ржаного хлеба, полстакана капустного сока, немного перечной мяты и мелиссы лимонной, воды – до верха.

Хлеб размочить в теплой воде.

Измельчить или протереть фрукты.

Смешать хлеб, фрукты, кислую капусту или сок от нее, пряности в горшке или бутыли и добавить воды. Не придавливать.

Накрыть горшок крышкой с водяным затвором, наполненным водой. Выдержать при комнатной температуре 2–3 дня, затем в более прохладном месте (около 18 ˚С) в течение недели.

Горшок перенести в холод.

Напиток можно использовать сразу после завершения заквашивания, но лучше выдержать его еще две-три недели.

Перед употреблением процедить напиток через сито. При желании его можно разбавлять.

Для хранения в течение 2–3 месяцев напиток разливают по бутылям **(Внимание! Бутыли заполнять до самого верха.)** Хранить в холоде.

Рецепт М. Туркиной.

Свекольный морс (питье для гипертоников)

200 г свеклы, 100 г сахарного песка, 1 л воды, сок одного лимона.

Свеклу очистить, натереть на мелкой терке или измельчить в кухонном комбайне.

Без сахара

Компоты

Компоты без сахара являются диетическими, их калорийность невелика. Для заливки используется горячая питьевая вода. Такие компоты лучше всего готовить из плодов с невысокой кислотностью – груш, черешни, абрикосов.

В качестве заливки для диетических компотов применяют также натуральные фруктовые соки. При желании готовые компоты можно подслащивать за 2–3 часа до употребления.

Компот вишневый натуральный с пряностями

Целыми или очищенными от косточек плодами заполнить банки на 2/3, все время уплотняя. Вскипятить воду, бросить в нее несколько бутонов гвоздики, горошки душистого перца или щепотку ванильного сахара и залить банки с плодами.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 13–15, трехлитровые – 30 минут.

Компот из кислой вишни пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 15 минут.

Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

Компот из голубики

Свежесобранную голубику промыть, обсушить, засыпать в стерилизованные банки, залить кипящей водой без сахара, накрыть прокипяченными крышками. Поставить наполненные банки в кастрюлю с горячей водой, постелив на дно кастрюли тряпку (банки в кастрюле должны быть утоплены по плечики).

Стерилизовать: пол-литровые банки – 25 минут, литровые – 40 минут.

Закатать крышки, перевернуть банки вверх дном и оставить в таком положении на сутки.

Переспелые и незрелые плоды и ягоды для компота не годятся.

Подготовленные плоды и ягоды тотчас же плотно укладывают в прогретые стерилизованные банки или бутылки и немедленно заполняют кипящей заливкой.

Заливку готовят непосредственно перед укладкой плодов и ягод в банки. Для приготовления заливки используется посуда из нержавеющей стали или

неповрежденная эмалированная.

Тару наполняют плодами или ягодами на 2/3-3/4, можно наполнять по плечики, то есть до перехода в горлышко, а можно и доверху (на 2 см ниже края); плоды должны быть полностью покрыты заливкой..

Компот из крыжовника

Свежесобранный крыжовник рассортировать по величине и степени зрелости. Удалить гнилые и поврежденные ягоды. Обрезать плодоножки и сухие чашелистики. Ягоды промыть, обсушить.

Подготовленные банки заполнить ягодами по плечики и залить кипящей водой без сахара. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8 минут, литровые – 10–12 минут, трехлитровые – 15 минут.

Компот из малины

Подготовленные ягоды уложить в стерилизованные банки по плечики, залить свежеприготовленным соком из малины или других ягод, прикрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с холодной водой (вода в кастрюле должна быть на 1,5–2 см ниже края банки).

Довести воду в кастрюле до 80 °С и пастеризовать при этой температуре: пол-литровые банки – 7–8 минут, литровые – 12–13 минут.

Крышки закатать, банки перевернуть вверх дном и оставить на 24 часа.

Компот из черноплодной рябины на плодово-ягодном соке

Ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и замочить на 2–3 суток, периодически меняя воду.

Подготовленные ягоды черноплодной рябины уложить в банки и залить кипящим соком из красной, черной смородины или яблочным.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25, трехлитровые – 45–50 минут.

Компот можно также готовить методом горячего розлива.

Компот из черной смородины в собственном соку или

в яблочном, или в малиновом)

На 1 кг черной смородины – 700–800 мл черносмородинового, или яблочного, или малинового сока.

Подготовленные ягоды уложить в стерилизованные банки по плечики, залить свежеприготовленным соком (яблочный сок делают из яблок летних сортов), прикрыть прокипяченными крышками.

Поставить заполненные банки в кастрюлю с холодной водой, довести до 80 ˚С и пастеризовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 14 минут.

Банки вынуть, немедленно закатать крышки, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Компот из крыжовника методом горячего розлива

Стерилизованную двух- или трехлитровую банку заполнить по плечики подготовленным крыжовником, залить до края горлышка кипящей водой без сахара, прикрыть прокипяченной металлической крышкой, оставить на 10 минут.

Слить жидкость из банки в кастрюлю, прокипятить и сразу залить ягоды до самого верха банки так, чтобы вода чуть выплеснулась наружу. Закатать, перевернуть вверх дном и оставить на 24 часа.

Компот из черноплодной рябины методом горячего розлива

Ягоды отделить от щитков, вымыть и замочить на 2–3 дня, периодически меняя воду. Затем уложить ягоды в двух- или трехлитровые стерилизованные банки, залить кипящей водой до края горлышка и оставить на 5 минут. Так проделать еще 1–2 раза.

В последний раз сразу же закатать крышки и перевернуть вверх дном на сутки.

> Консервированный компот из яблок не относится к шедеврам кулинарного искусства. Яблоки зимних сортов выгоднее хранить и употреблять в свежем виде, а остальные использовать на соки.

Натуральные консервы

Абрикосы в собственном соку

Способ 1 (разрезанные абрикосы)

1 кг абрикосов, 1/2 стакана воды.

Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить, плоды уложить в кастрюлю. Добавить воду и подогревать под крышкой на слабом огне до тех пор, пока плоды не покроются соком. Периодически помешивать. Переложить абрикосы с соком в подготовленные банки, заполняя их по плечики.

Стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать крышками.

Способ 2 (цельные абрикосы)

Этим способом заготавливают мелкоплодные сорта абрикосов (диаметром не более 40 мм) с интенсивно окрашенной мякотью.

Плоды перебрать, вымыть, отсушить и, не бланшируя, уложить в сухие стерилизованные банки. Залить абрикосы соком с мякотью, нагретым до 90–95 °С. Банки поставить в кастрюлю с нагретой водой (около 70 °С).

Стерилизовать: трехлитровые банки – 25 минут.

Закатать банки крышками, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Чем отличаются натуральные консервы от компотов? Изготовляя компоты, банки заполняют фруктами или ягодами наполовину или на три четверти. При изготовлении натуральных консервов банки наполняют фруктами и ягодами почти доверху.

Брусника натуральная

Ягоды рассортировать по степени зрелости, удалить мягкие и поврежденные, очистить от чашелистиков. Затем несколько раз промыть в холодной воде, отсушить на полотенце. Заполнить ягодами стерилизованные банки, залить кипящей водой, прикрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать: пол-литровые банки – 9-10 минут, литровые – 10–12 минут. Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

Вишня в собственном соку

Вишню без косточек положить в эмалированную кастрюлю и подогревать на слабом огне до тех пор, пока ягоды не покроются соком. Чтобы вишни не подгорели, кастрюлю периодически встряхивать круговыми движениями. Горячей вишней заполнить подогретые банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 13–15, двухлитровые – 30 минут. Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

Вишня натуральная стерилизованная

Способ 1 (с косточками)

Вишню тщательно вымыть, дать стечь воде, затем плотно уложить в банки. Залить кипящей водой и стерилизовать, как указано в предыдущем рецепте.

Такую вишню используют для приготовления вареников, компота, киселя, варенья и др.

На трехлитровую банку идет около 800 г вишни.

Способ 2 (без косточек)

Из вишни удалить косточки и плотно уложить плоды в банки. При плотной укладке выделяется сок, поэтому заливать их водой не нужно. Заполненные банки стерилизовать, как указано в рецепте «Вишня в собственном соку».

Для отсушивания фруктов, ягод, овощей после мытья очень удобно пользоваться специальными полотенцами из хлопчатобумажной ткани. Несколько таких полотенец надо держать в хозяйстве только для этих целей и ни для чего другого не использовать.

Полотенце расстилают на столе в 2 слоя, на него выкладывают вымытые ягоды и осторожно разравнивают тонким слоем. Тогда ягоды быстро и надежно подсыхают.

Голубика в собственном соку

Голубику перебрать, удалить «хвостики», несколько раз промыть, отсушить на полотенце. Примерно 1/5 часть ягод пропустить через соковыжималку или растолочь деревянным пестиком в эмалированной посуде. Из размятых ягод отжать сок.

Сухие стерилизованные банки заполнить по плечики цельными ягодами, залить полученным соком, накрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с теплой водой и пастеризовать: нагреть до температуры 65 °С и при этой температуре пол-литровые банки выдержать 15 минут, литровые – 25 минут.

Груши натуральные

Для консервирования надо брать плотные незрелые груши. Вымыть, удалить кожицу и семенную камеру, нарезать на дольки и положить в таз с холодной водой.

Затем бланшировать в слабом растворе лимонной кислоты (на 1 л воды – 1 г кислоты) при температуре 85 °С. Время бланширования зависит от величины нарезанных долек и составляет 5-10 минут.

Бланшированные груши немедленно охладить в воде и уложить в стерилизованные банки. Залить кипящей водой, добавить лимонную кислоту (на литровую банку – 1 г кислоты), прикрыть прокипяченными жестяными крышками и поставить в кастрюлю с подогретой водой.

Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 18–20 минут, трехлитровые – 35 минут.

Немедленно закатать крышки, банки перевернуть и оставить на сутки.

Груши в собственном соку

Для консервирования взять плотные недозрелые груши одного сорта. Вымыть в холодной воде.

Груши с тонкой кожицей консервируют неочищенными. Если кожица толстая, грубая, ее снимают тонким слоем. Мелкие груши консервируют целиком, не разрезая. Они не должны иметь внешних повреждений.

Крупные плоды разрезают на половинки, четвертинки или дольки, удаляя при этом семенную коробку, плодоножки, поврежденные места.

Бланшировать груши в слабом растворе лимонной кислоты (1 г на 1 л воды) при температуре 85 °С в течение 5-10 минут, после чего немедленно опустить в холодную кипяченую воду.

Охлажденные груши уложить в подготовленные банки, залить кипящей водой, всыпать лимонную кислоту (0,5 г – в пол-литровую банку, 1 г – в литровую), накрыть прокипяченными крышками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15–18 минут, литровые – 18–20 минут, трехлитровые – 35 минут.

Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

Слива в собственном соку

Способ 1

Зрелые сладкие плоды сливы с отделяющейся косточкой разрезать на половинки, косточки удалить, сливу плотно уложить разрезом вниз в банки по плечики и стерилизовать в кипящей воде: литровые и двухлитровые банки – 30 минут. Закатать.

Способ 2

Зрелую сладкую сливу с неотделяющейся косточкой вымыть и опустить на 2–3 минуты в кипящую воду. Вынуть и сразу же уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: литровые и двухлитровые банки – 30 минут. Закатать.

Способ 3

Зрелую сладкую сливу с отделяющейся косточкой разрезать на половинки и удалить косточки. Сливу положить в кастрюлю, добавить 1/2 стакана воды и подогревать на слабом огне, пока слива не пустит сок. Затем разложить сливу в банки и залить соком.

Пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать, перевернуть вверх дном и оставить в таком положении на 24 часа.

Мытые фрукты очень подвержены порче, поэтому моют такое их количество, которое можно переработать в тот же день. Если очищенные или нарезанные яблоки, груши, айва не могут быть переработаны сразу, их выдерживают в подкисленной холодной воде, чтобы не потемнела мякоть. Для этого в 1 л воды растворяют 3–5 г лимонной кислоты или 10–15 г поваренной соли.

Ежевика натуральная

Ягоды очистить от чашелистиков, рассортировать по степени зрелости (ягоды в каждой банке должны быть одинаковой степени зрелости), удаляя мягкие и поврежденные.

Рассортированные ягоды промыть по отдельности в холодной воде, отсушить на полотенце, уложить в подготовленные банки, залить кипящей водой, прикрыть банки прокипяченными крышками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 9-10 минут, литровые – 10–12 минут.

Немедленно закатать крышки, перевернуть банки вверх дном и оставить на 24 часа.

Земляника лесная натуральная пастеризованная

Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики, залить горячим земляничным соком. Пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут. Сразу же закатать.

Земляника (клубника) натуральная стерилизованная

Ягоды (лесной земляники или мелкой садовой клубники) очистить от чашелистиков, рассортировать по степени зрелости, удаляя мягкие и поврежденные.

Хорошо промыть ягоды в холодной воде, отсушить на полотенце, уложить по плечики в стерилизованные банки, залить кипящей водой, накрыть прокипяченными крышками.

Стерилизовать: пол-литровые банки – 9-10 минут, литровые – 10–12 минут.

Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

Земляника (клубника) в собственном соку

Подготовленные ягоды (см. предыдущий рецепт) уложить в сухие стерилизованные банки по плечики и залить горячим земляничным соком.

Пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 20 минут.

Этот вид консервов рекомендуется при сахарном диабете.

Ирга натуральная

Крупные зрелые ягоды ирги вымыть, отсушить, уложить в банки по плечики. Залить кипящей водой, добавить в каждую банку лимонную кислоту (1,5–2 г на литровую банку).

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Стерилизацию можно заменить пастеризацией при 90 °С в течение, соответственно, 20 и 25 минут.

Зимой из этих консервов готовят компоты, кисели, используют ягоды в качестве начинки для пирожков и т. д.

Клубника в собственном соку

Подготовленные ягоды клубники разделить на две части. Половину ягод уложить в банки по плечики. Другую часть ягод подогреть в кастрюле под крышкой в течение 5-10 минут и в горячем виде протереть через волосяное сито. Полученное пюре довести до кипения и перелить в банки с ягодами.

Пастеризовать при 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать.

Клюква в собственном соку

Способ 1

Из мелких, неравномерно окрашенных ягод выделить сок и профильтровать. Крупные ягоды высыпать в кастрюлю и залить соком (на 7 частей ягод – 3 части сока). Ягоды с соком подогреть, не доводя до кипения, и сразу же фасовать.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 5–6 минут, литровые – 10, трехлитровые – 20 минут. Закатать.

Способ 2

Зрелые красные ягоды высыпать в кастрюлю, подогреть на слабом огне, чтобы ягоды пустили сок. Горячую массу переложить в банки и стерилизовать: пол-литровые банки – 7–9 минут, литровые – 9-10, трехлитровые – 20 минут. Сразу же закатать.

Клюква натуральная стерилизованная

Зрелые красные ягоды плотно уложить в банки по плечики, залить кипящей водой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые – 7–9 минут, литровые – 9-10, трехлитровые – 20 минут. Закатать.

Крыжовник в собственном соку

Крупные зрелые ягоды уложить в эмалированную посуду и подогревать на слабом огне, периодически потряхивая. Чтобы ягоды не подгорели, на 1 кг ягод добавить 1/2 стакана воды. Когда ягоды пустят сок, нагревание прекратить. Подготовленные банки плотно наполнить нагретыми ягодами (с соком), пастеризовать при 90 °С: пол-литровые – 20 минут, литровые – 25 минут. Сразу же закатать.

Крыжовник с красной и черной смородиной

1 кг крыжовника, 500 г красной смородины, 500 г черной смородины.

Ягоды очистить от плодоножек и завязи, удалить недозрелые, мятые, поврежденные. Промыть ягоды в холодной воде. Затем бланшировать их (крыжовник – отдельно) в небольшом количестве кипящей воды: крыжовник – 3–5 минут, красную и черную смородину (вместе) – 2–3 минуты (время отсчитывают с момента погружения в кипящую воду).

Бланшированные ягоды немедленно охладить в воде (лучше в холодной кипяченой), дать ей стечь. Ягоды плотно уложить в подготовленные банки, залить крутым кипятком, накрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8–9 минут, литровые – 10–12 минут.

Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Крыжовник натуральный

Ягоды рассортировать, вымыть в холодной воде. Бланшировать в небольшом количестве кипящей воды в течение 3–5 минут, сразу охладить в холодной воде и дать ей стечь. Плотно уложить ягоды в банки, залить кипящей водой, накрыть прокипяченными крышками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8–9 минут, литровые – 10–12 минут.

Немедленно укупорить, перевернуть, оставить на 24 часа.

Малина в собственном соку

Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю и подогревать на слабом огне, пока они не пустят сок. В горячем виде переложить в банки и пастеризовать при 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Немедленно закатать.

Облепиха натуральная

Подготовленные ягоды облепихи уложить в сухие стерилизованные банки до самого верха, накрыть прокипяченными крышками и поставить в прохладное место на 7–8 часов. За это время плоды осядут. Дополнить банки плодами из других банок.

Пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Персики натуральные, половинками

Персики одинаковой зрелости и окраски очистить от плодоножек, вымыть в холодной воде, отсушить на полотенце. Разрезать по бороздкам на половинки, удалить косточки, плотно уложить в сухие стерилизованные банки. Залить кипящей водой, накрыть подготовленными (прокипяченными) крышками. Поставить банки в кастрюлю с нагретой до 55–60 °С водой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 9 минут, литровые – 10 минут.

Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном и оставить на 24 часа.

На литровую банку консервов расходуется около 700 г персиков.

Слива в собственном соку

Способ 1

Зрелые сладкие плоды сливы с отделяющейся косточкой разрезать на половинки, косточки удалить, сливу плотно уложить разрезом вниз в банки по плечики и стерилизовать в кипящей воде: литровые и двухлитровые банки – 30 минут. Закатать.

Способ 2

Зрелую сладкую сливу с неотделяющейся косточкой вымыть и опустить на 2–3 минуты в кипящую воду. Вынуть и сразу же уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: литровые и двухлитровые банки – 30 минут. Закатать.

Способ 3

Зрелую сладкую сливу с отделяющейся косточкой разрезать на половинки и удалить косточки. Сливу положить в кастрюлю, добавить 1/2 стакана воды и подогревать на слабом огне, пока слива не пустит сок. Затем разложить сливу в банки и залить соком.

Пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать, перевернуть вверх дном и оставить в таком положении на 24 часа.

> Все подготовительные операции – удаление черешков, косточек или сердцевин, очистка плодов от кожицы, снятие пушка с айвы и персиков и т. д. – нужно проделывать как можно быстрее, чтобы подготовленное сырье теряло как можно меньше биологически активных веществ.

Слива натуральная

Способ 1 (цельная)

Не вполне спелые, плотные сливы очистить, вымыть в холодной воде, затем бланшировать 2–3 секунды и немедленно переложить в холодную воду на 1–2 минуты (бланширование и быстрое охлаждение способствуют образованию сетки на кожице сливы, которая предупреждает появление трещин на плодах во время стерилизации). Выложить сливы в подготовленные банки и залить кипящей водой, накрыть крышками, поставить в кастрюлю с подогретой водой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7–9 минут, литровые – 9-11 минут, трехлитровые – 20 минут.

Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

На литровую банку требуется около 700 г слив.

Способ 2 (с половинками)

Отобранные сливы вымыть, дать стечь воде, разрезать ножом по бороздке и удалить косточки. Половинки слив плотно уложить в подготовленные банки, залить горячей водой, накрыть крышками, поставить в кастрюлю с подогретой водой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 9-10 минут, литровые – 10–12 минут, трехлитровые – 25 минут.

Банки немедленно укупорить, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

На литровую банку требуется около 800 г слив.

Сливы для пирогов

Способ 1 (цельные)

Твердые, не совсем зрелые плоды погрузить на 3–4 секунды в кипящую воду, затем на 1–2 минуты – в холодную. Такая подготовка предупреждает появление сетки на плодах во время стерилизации. Сливу плотно уложить в банки по плечики и залить кипящей водой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7 минут, литровые – 10, трехлитровые – 20 минут. Немедленно закатать.

Способ 2 (половинками)

Зрелые плоды разрезать на половинки, косточки удалить, половинки плотно уложить в банки разрезанной частью вниз и залить кипящей водой. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7 минут, литровые – 10, трехлитровые – 20 минут. Закатать.

Смородина красная натуральная

Ягоды отсортировать, промыть, отсушить, снять с кистей, но можно и оставить на кистях. Подготовленные ягоды (россыпь или кисти) опустить на 3–5 минут в кипящую воду, сразу остудить в холодной, дать стечь воде и плотно уложить в стерилизованные банки.

Залить крутым кипятком, прикрыть прокипяченными крышками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8–9 минут, литровые – 10–12 минут.

Немедленно закатать, перевернуть, оставить на сутки.

На литровую банку требуется примерно 900 г свежих ягод.

Смородина красная в собственном соку

Ягоды отделить от кистей, вымыть, обсушить и подогреть в кастрюле под крышкой, пока они не пустят сок. Горячие ягоды переложить в подогретые банки, уплотнить, чтобы они сверху были покрыты соком.

Пастеризовать при температуре 90 ˚С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать.

Смородина натуральная черная или красная

Отобрать крупные ягоды, вымыть и, отделив от веточек, заполнить ими банки по плечики. Наполненные банки залить кипящей водой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут или пастеризовать при 90 °С, соответственно, 20 и 25 минут. Закатать.

Такую смородину используют зимой для приготовления компотов, киселей, джема, сладкой заливки, соуса и др.

Черешня в собственном соку

Способ 1

Целые и здоровые ягоды вымыть, обсушить и уложить в банки по плечики. Из перезревших и мятых ягод приготовить сок, добавить в него лимонную кислоту из расчета 3 г на 1 л сока. Сок довести до кипения и залить им ягоды в банках.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15–20 минут, литровые – 20–25, трехлитровые – 45 минут. Закатать.

Способ 2 (без косточек)

Хорошо вызревшие ягоды вымыть, удалить косточки. Подготовленные ягоды плотно уложить в банки и добавить лимонную кислоту из расчета 3 г на 1 кг очищенных ягод. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 18–20 минут. Закатать.

Способ 3 (отборная)

Подготовленные ягоды (перебранные, перемытые, отсушенные) переложить в банки, потряхивая их и постукивая рукой по дну, чтобы уплотнить.

Стерилизовать в кипящей воде. По мере оседания ягод в банках дополнять их из другой, соседней. Последнюю добавку вводить не позднее чем за 10 минут до окончания стерилизации. Для литровых банок, наиболее удобных для приготовления этих ягод, общее время стерилизации составляет 20–25 минут.

После стерилизации банки немедленно укупорить, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Черешня натуральная

Ягоды перебрать, вымыть, отсушить на полотенце, удалить плодоножки, плотно уложить в подготовленные банки. Залить кипящей водой, накрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с подогретой водой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 12 минут.

Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

В связи с недостаточным содержанием кислоты в черешне рекомендуется в каждую банку всыпать лимонную кислоту из расчета 0,5 г на пол-литровую банку (то есть 1 г на литровую и т. д.).

Для этого рецепта пригодна и белая, и розовая, и красная черешня.

> Плодоножки вишен и черешен удаляют вручную, стараясь не вырвать с ними мякоть, чтобы предотвратить вытекание сока.

Черника натуральная

Свежесобранные ягоды очистить от чашелистиков, удалить незрелые, мягкие и поврежденные. Промыть в холодной воде, отсушить на полотенце, уложить в стерилизованные банки.

Залить кипящей водой, прикрыть подготовленными крышками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 9-10 минут, литровые – 10–12 минут.

Немедленно закатать, перевернуть банки вверх дном, оставить на сутки.

Черника в собственном соку пастеризованная

Подготовленные и промытые ягоды положить в кастрюлю и подогреть под крышкой на слабом огне. Когда ягоды покроются соком, переложить их в подогретые банки и пастеризовать при 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и трехлитровые – 20 минут. Закатать.

Яблоки натуральные

Целые или нарезанные дольками и очищенные яблоки на 3–5 минут опустить в горячую воду (температура 85–90 °С), затем охладить в холодной воде и уложить в банки по плечики. Яблоки залить горячей водой и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 20 минут, двухлитровые – 30, трехлитровые – 55 минут. Закатать.

Яблоки в смородиновом соке

1 кг яблок, по 500 г красной и черной смородины или 1 кг только красной.

Смородину снять с кистей, удаляя больные и недозрелые ягоды, тщательно вымыть и с небольшим количеством воды распарить в эмалированной кастрюле под крышкой. В горячем состоянии протереть эту массу через сито, полученный густой сок перелить в стерилизованные банки, заполняя их наполовину.

К этому времени подготовить яблоки: вымыть, отсушить, разрезать на половинки или четвертушки, очистить, удалить сердцевину.

Подготовленные яблоки опустить в банки с соком так, чтобы они были полностью в него погружены. Уровень сока должен быть на 1–2 см ниже верхнего края банки.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 25–30 минут, литровые или двухлитровые – 30–35 минут.

Закатать, перевернуть, оставить на сутки.

Клюква натуральная

Крупные зрелые ягоды уложить в банки по плечики и залить кипящей водой по края горлышка. Через 2–3 минуты воду слить, довести до кипения и вновь залить ягоды в банках так, чтобы вода слегка перелилась через края горлышка. Банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Крыжовник дробленый для пирогов

Спелый крыжовник промыть, размять деревянной ложкой, залить горячей водой (1/4 стакана воды на 1 кг ягод), поставить на огонь и, непрерывно помешивая, нагревать в течение 30 минут, но не доводить до кипения. Затем отжать сок, пока он не остыл, разлить в банки, простерилизовать и закатать. В оставшуюся массу добавить по вкусу сахар (можно без сахара), снова подогреть почти до кипения, но не кипятить. Сразу же переложить в банки и закатать.

Такой крыжовник – отличная начинка для пирогов, можно использовать его и для приготовления компотов и киселей.

Малина в смородиновом соке

1 кг малины, 200 мл (стакан) сока из красной смородины.

Чистую, зрелую, но крепкую малину залить свежеприготовленным соком из красной смородины на 2 часа, затем все вместе прокипятить, разлить в сухие стерилизованные банки, закатать прокипяченными крышками. Банки перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Сливы уваренные

Спелые сливы, плотные, с хорошо отделяющейся косточкой (лучше всего сорт Венгерка) перебрать, удалить плодоножки, отсортировать поврежденные плоды, хорошо промыть. Обсушить на полотенце, разрезать на половинки, вынуть косточки, уложить в эмалированную кастрюлю. Не закрывая крышкой, уваривать в течение 15 минут на слабом огне.

Переложить в горячем виде в нагретые стерилизованные сухие банки, накрыть прокипяченными крышками, закатать их, перевернуть банки вверх дном, оставить на сутки.

Такие сливы можно зимой использовать как несладкое повидло, а можно, добавив сахар, приготовить настоящее повидло или джем.

Вишня натуральная садовая

Этот рецепт предназначен для тех, у кого есть свой вишневый сад или хотя бы одно, но урожайное вишневое деревце.

Собрать крепкие зрелые вишни, всыпать их сразу в чистые сухие бутылки, постоянно встряхивая, чтобы уплотнить ягоды. Закупорить чистыми пробками, поставить закупоренные бутылки в высокую кастрюлю, выложив дно сеном или поставив деревянный поддон, влить в кастрюлю холодную воду, чтобы она закрывала бутылки до горлышка, и кипятить на маленьком огне в течение 1 часа (с момента закипания). Затем отставить кастрюлю до полного остывания воды. Остывшие бутылки вынуть из кастрюли, засмолить, закопать в песок (если есть погреб) или хранить в холодном месте (температура не должна быть ниже 3 °С).

Из таких вишен зимой приготавливают компоты, делают вареники.

Малина натуральная

Свежесобранную, зрелую крепкую малину перебрать, тотчас ссыпать в сухие пропаренные бутылки, потряхивая. Закупорить прокипяченными пробками и поставить в кастрюлю с деревянным поддоном или толстой тряпкой на дне, залить холодной водой, варить 1 час, вставить кастрюлю. Когда вода остынет, вынуть бутылки, засмолить, закопать в песок или убрать на холод (но чтобы не замерзли).

Из таких ягод приготавливают зимой компоты или мороженое.

Черная смородина натуральная

Свежесобранные кисти ягод вымыть, отсушить, снять с веточек, высыпать в неокисляющуюся кастрюлю с небольшим количеством воды (слоем в 1–2 см) и кипятить, не закрывая крышкой, 2–3 минуты с момента закипания.

Немедленно перелить смородину в горячую сухую стерилизованную бутыль, герметично закупорить прокипяченной и высушенной пробкой и залить расплавленным воском или сургучом.

Хранить в прохладном месте.

Брусника с яблоками

Бруснику вместе с очищенными от сердцевины и семян, но с кожурой яблоками, нарезанными дольками, прогреть в закрытой посуде в духовке в течение часа. Переложить в чистые банки, дать остыть, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место.

Приправа из гранатового сока

Эта приправа представляет собой уваренный гранатовый сок. Ее называют соус «нашараби».

Отжать из плодов граната сок, слить в неокисляющуюся кастрюлю, довести до кипения и на слабом огне уваривать, пока объем не уменьшится втрое. Затем охладить и разлить в сухие стерилизованные стеклянные банки. Закрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в сухом холодном месте.

Плодово-ягодные соки

Для приготовления сока берут свежесобранные плоды и ягоды в стадии полной зрелости. Сок из перезрелых плодов плохо выделяется и хуже по качеству. В соке из недозрелых плодов меньше биологически активных веществ.

Натуральные соки вырабатывают из одного вида сырья без добавления сахара.

Консервировать соки лучше всего в емкостях, чтобы их можно было употребить за один прием.

Для приготовления сока из целых плодов и овощей их предварительно измельчают. Причем сырье не надо измельчать чересчур сильно – из такой мезги сок плохо отделяется и остается очень мутным. Следует стремиться к средней степени измельчения плодов, чтобы при отжиме мезги в ней образовались канальца для вытекания сока.

Мезга некоторых ягод и плодов (черная смородина, крыжовник, брусника, слива) содержит много пектиновых веществ и потому плохо отделяет сок. Чтобы облегчить его отделение, на 10 л мезги добавляют 1,2 л воды, подогревают до 50–60 ˚С, а затем прессуют. Сливу лучше сначала проварить в кипящей воде 3–4 минуты и только потом измельчать.

Из твердых плодов, а иногда и ягод сок можно получать путем разваривания их в воде. Крупные плоды режут на кусочки, а ягоды кладут целиком в эмалированную кастрюлю, заливают небольшим количеством горячей воды. На слабом огне доводят воду до кипения и варят плоды под крышкой несколько минут. Сок отцеживают, разливают в посуду, пастеризуют и укупоривают.

В домашних условиях полностью осветлить сок очень сложно, да и не так уж необходимо. Для этого сок сначала процеживают через прокипяченную фланель или сложенную в 3–4 слоя марлю, а затем подогревают до 75–80 ˚С в течение 3–4 минут. Лучше всего подогревать сок не на огне, а на водяной бане (над кипящей водой). Подогретый сок сразу же охлаждают, поместив емкость с соком в холодную воду. Охлажденный сок отстаивают 2 часа, после чего прозрачный сок сливают с помощью резиновой трубки в чистую посуду.

Сок абрикосовый с мякотью

Для сока с мякотью требуются зрелые или перезрелые абрикосы, но без пятен и червоточин.

Абрикосы очистить от плодоножек, вымыть, отсушить на полотенце, удалить косточки. Уложить плоды в эмалированную кастрюлю, добавить 1 стакан воды на 2 кг подготовленных плодов. Кипятить 10 минут, затем в горячем виде протереть через сито или дуршлаг с маленькими отверстиями.

Полученным соком наполнить сухие стерилизованные банки на 1 см ниже края.

Поставить банки в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и довести до кипения.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Немедленно закатать, перевернуть банки вверх дном (бутылки положить на бок), оставить на сутки.

Соки с мякотью пригодны к употреблению без разбавления, но их можно смешивать по вкусу с кипяченой водой. Сок с мякотью можно добавлять как подливу в рисовую кашу, макароны; можно готовить из них фруктовые супы и соусы. Но во всех случаях соки добавляют в сыром виде в готовые блюда.

Во время хранения соки с мякотью могут разделиться на два слоя, поэтому перед употреблением их нужно тщательно взболтать.

Сок из айвы

Свежие плоды тщательно обтереть шерстяной тканью, чтобы удалить пушок, после чего вымыть их с мылом, отсушить на полотенце.

Пропустить подготовленную айву через мясорубку и отжать сок (сок можно отжать с помощью соковыжималки).

Сок процедить, разлить по банкам или бутылкам. Банки прикрыть крышками, бутылки укупорить пробками и пастеризовать при 80 °С (литровые банки – 20 минут), а затем закатать.

Можно поступить и по-другому: процеженный сок нагреть в большой посуде до 90 °С, а затем сразу разлить в стерилизованные бутылки (банки) и герметично укупорить стерилизованными пробками (крышками).

Айвовый сок можно смешивать с любым фруктовым или овощным соком.

Сок из актинидии

Актинидия растет на Дальнем Востоке; содержит большое количество витамина С. Для приготовления сока из актинидии пригодны только свежие зрелые ягоды.

Ягоды отсортировать, вымыть, дать стечь воде, немедленно отжать сок, профильтровать через марлю, сложенную в два слоя. Сок слить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 90 °С в течение 10 минут и разлить в банки или бутылки. Накрыть крышками, поставить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой, после чего стерилизовать при слабом кипении воды в кастрюле: пол-литровые банки и бутылки – 10 минут, литровые – 15 минут.

После стерилизации банки или бутылки немедленно укупорить, проверить качество укупорки. Банки перевернуть вверх дном, бутылки положить на бок. Охлаждение – воздушное.

Сок из алычи

Сок из алычи приготавливают так же, как сливовый *(см. «Сливовый сок»)*.

Сок из боярышника

Ягоды перебрать, вымыть, пропустить через мясорубку. Мезгу переложить в приемник соковарки. Поставить заполненный приемник на сборник сока, налить в парообразователь воду. Накрыть соковарку крышкой и поставить на огонь.

По мере наполнения сборника сок из него сливать. Весь процесс обычно занимает 50–55 минут.

Полученный сок профильтровать, нагреть до кипения и кипятить 3–4 минуты. В горячем виде разлить сок в прогретые стерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при 85–90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Трехлитровые банки можно консервировать методом горячего розлива.

В сок боярышника перед пастеризацией можно добавить по вкусу сок из черной смородины, или клюквы, или барбариса, или яблок.

Сок виноградный натуральный

Способ 1

На сок используют зрелый свежесобранный виноград.

Промыть виноградные кисти, отсушить. Ягоды отделить от веточек, измельчить ножом из нержавеющей стали: лучше всего это делать на доске с прорезями, поместив ее над эмалированной миской или кастрюлей. Измельченные ягоды процедить через холст или марлю.

Весь сок прогреть в эмалированной кастрюле до 80–85 °С, немедленно разлить в сухие стерилизованные банки или бутылки, накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Способ 2

Подготовленный виноград размять деревянным пестиком в керамическом горшке (можно в эмалированной кастрюле), горшок плотно закрыть и поставить до следующего дня в холодное место.

Затем выжать сок, профильтровать через 3–4 слоя марли, перелить в сухие стерилизованные банки и пастеризовать при 80 °С в течение 10 минут (литровые банки). Немедленно закатать, перевернуть банки вверх дном и оставить на сутки.

Сок гранатовый

Плоды тщательно вымыть, разрезать на половинки и быстро отпрессовать. При медленном прессовании сок приобретает очень терпкий вкус, так как в него от кожуры переходит большое количество дубильных веществ.

Полученный сок профильтровать через слой редкой марли в эмалированную кастрюлю и нагреть до 85 °С, а затем немедленно разлить в подготовленные банки или бутылки. Сразу же накрыв стерилизованными жестяными крышками или заткнув прокипяченными пробками, поставить их в бак с водой, нагретой до 80 °С.

Пастеризовать при 80 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые банки – 20 минут, трехлитровые банки – 40 минут.

При хранении гранатовый сок осветляется, а на дне отстаивается осадок бурого цвета. Поэтому перед употреблением сок наливать из бутылки или банки надо очень осторожно, чтобы не взболтать осадок.

Для получения 1 л гранатового сока требуется около 3,5 кг плодов.

Сок грушевый

Подготовленные плоды измельчить и отжать сок в соковыжималке, а затем процедить через марлю.

Процеженный сок разлить в литровые или двухлитровые бутылки, укупорить пробками и пастеризовать при 80 °С в течение 15 минут.

Если сок предполагается разливать в большие бутыли (емкостью, например, 5 л или более), то действуют по-другому: процеженный сок довести до кипения, после чего сразу же разлить его в бутыли, укупорить прокипяченными пробками. Бутылки положить на бок до полного охлаждения, затем залить пробки парафином.

Хранить в темном прохладном месте.

Сок из жимолости

1 кг ягод жимолости, 1,5 л воды.

Ягоды должны быть спелыми. Промыть их, отсушить, измельчить деревянным пестиком в неокисляющейся посуде, добавить кипяченую воду с температурой 60–70 °С, дать настояться 30 минут, затем отжать сок.

Консервировать можно как способом пастеризации при температуре 85 °С в течение 15–20 минут, так и методом горячего розлива.

Для защиты организма от радиации полезно регулярно употреблять в пищу столовую красную свеклу, чеснок, все темноокрашенные соки, морковь, красный сладкий перец, петрушку, щавель, зеленый лук, сельдерей, помидоры, капусту, подсолнечник, все виды орехов, все злаковые, яблоки, семена льна, абрикосы. Очень полезно употреблять мед.

Полезны и морские продукты, в том числе салаты и икра из морской капусты.

Сок из ирги

Ягоды ирги плохо отдают сок, поэтому их надо предварительно рассыпать слоем толщиной 5 см и выдержать в течение 7–8 дней. Ягоды считаются готовыми, если при нажатии на них пальцем сок будет легко отделяться.

Подготовленные ягоды размять и отжать сок. Профильтровать, подогреть до 85–90 °С, разлить в сухие горячие стерилизованные банки, поставить в кастрюлю с нагретой водой.

Пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Банки сразу же закатать, перевернуть, оставить на 24 часа.

Сок из калины по-польски

Ягоды отделить от плодоножек, вымыть, отсушить на полотенце, положить в полиэтиленовые пакеты и выдержать в морозильнике несколько дней, тогда ягоды не будут горчить. Затем калину разморозить, измельчить, отжать сок, довести до кипения, слегка уварить. Фасовать в горячем виде и пастеризовать при 80 °С: пол-литровые банки или бутылки – 10–15 минут.

Сок клубничный

На сок надо брать ягоды зрелые, но мелкие и плотные, целые, свежие и без повреждений. Хорошего качества сок получается из мелкоплодных, интенсивно окрашенных сортов, к которым относятся Киевская, Коралка, Комсомолка, Мысовка, Саксонка и др.

Отсортированные ягоды вымыть. Для этого клубнику аккуратно высыпать в ведро, заполненное водой, и осторожно помешать рукой. Ягоды всплывут, а земля и песок осядут на дно. Руками переложить ягоды в дуршлаг (можно порциями), дать стечь воде, удалить чашелистики, переложить клубнику в эмалированную кастрюлю, раздавить деревянной толкушкой, закрыть крышкой и оставить на 3–4 часа, не более (такая выдержка способствует разжижению сока). Затем на 1 кг давленой массы добавить 100 мл (1/2 стакана) воды, перемешать, полученную массу выложить в холщовый мешочек, поместить его в корзину пресса. Как только выделение сока уменьшится, давление в прессе увеличить.

Если прессование идет трудно, то массу, помешивая, нагреть до 60 °С, выдержать при этой температуре 3 минуты и вновь спрессовать.

Полученный сок отфильтровать через конусный матерчатый фильтр для удаления грубых взвесей, слить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 85 °С, выдержать при этой температуре в течение 5 минут. В горячем состоянии разлить в банки и бутыли, прогретые на пароводяной бане, накрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и пастеризовать при 85–90 °С: пол-литровые банки – 12 минут, литровые – 15 минут, трехлитровые – 20 минут.

После пастеризации банки или бутыли немедленно укупорить и, проверив качество укупорки, перевернуть для дополнительной стерилизации крышек. Охлаждение – воздушное.

Клубничный сок из мезги

Полученная после прессования мезга содержит большое количество экстрактивных веществ и пригодна для вторичного использования. Мезгу выложить в эмалированную кастрюлю, добавить охлажденную до 40 °С кипяченую воду из расчета 1 л на 5 кг мезги, перемешать, выдержать 5 часов, снова выложить в холщовый мешочек и прессовать. Полученный сок отфильтровать, добавить к первоначально полученному, перемешать. Далее стерилизовать в кипящей воде и укупорить.

Малиновый сок с мякотью

Подготовленную малину растолочь пестиком в кастрюле, протереть через сито, слить сок в чистые стеклянные пол-литровые банки или бутылки, пастеризовать при 85 °С в течение 15 минут, укупорить.

Сок из морошки

Свежесобранные ягоды перебрать, промыть в проточной воде и пробланшировать; дуршлаг с небольшой порцией ягод опускать на 20–30 секунд в кипящую воду. Отжать сок на соковыжималке или вручную через два-три слоя марли, размяв предварительно в эмалированной посуде.

Сок профильтровать, нагреть в эмалированной кастрюле до 85 °С, разлить в подготовленные банки, накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при 85–90 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут, трехлитровые – 30 минут.

Банки герметично укупорить крышками, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Рябиновый сок

2 кг рябины, 2 л воды.

Рябину промыть, залить водой и варить до размягчения, затем протереть через сито, отжать, разлить в подготовленные банки и простерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Сливовый сок

Отсортированные плоды вымыть, дать стечь воде, разломить на половинки, удалить косточки, уложить в эмалированную кастрюлю, влить воду из расчета 1,5 л на 10 кг плодов, нагреть до 75 °С и выдержать при этой температуре в течение 25 минут. Затем немедленно выложить в холщовый мешочек, заполняя его на 30–40 % (не больше), поместить мешочек со сливами в корзину пресса и приступить к прессованию. Как только выделение сока уменьшится, давление в прессе увеличить.

Полученный сок отфильтровать через конусный матерчатый фильтр для удаления грубых взвесей, а мезгу извлечь из пресса, выложить в эмалированную кастрюлю, залить кипяченой водой из расчета 1–2,5 л на 20 кг мезги и выдержать на холоде 5–6 часов. Затем снова загрузить в холщовый мешочек, уложить в корзину пресса и подвергнуть прессованию.

Вторичный сок добавить к соку первого отжима или использовать его для приготовления сахарного сиропа для компотов и подслащивания сливового сока.

Отфильтрованный сок слить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 85 °С и выдержать при этой температуре 10 минут. Затем его разлить в горячем виде в банки или бутылки, прогретые на пароводяной бане, накрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут, трехлитровые – 20–30 минут.

После пастеризации банки или бутыли немедленно укупорить и, проверив качество укупорки, перевернуть для дополнительной стерилизации крышек (бутыли положить на бок). Охлаждение – воздушное.

Сливовый сок можно консервировать без последующей пастеризации. Для этого его нагреть до кипячения, выдержать 5–8 минут при слабом кипении и немедленно разлить в банки или бутыли, подогретые на пароводяной бане. Накрыть прокипяченными крышками, укупорить, проверить качество укупорки и перевернуть для воздушного охлаждения.

Сезон приготовления – август-сентябрь.

Для приготовления сока сливы должны быть зрелыми, без червоточин и помятости. Лучшего качества сок получается из поздносозревающих сортов.

В связи с тем что слива плохо отдает сок во время прессования, ее обычно бланшируют в небольшом

количестве воды. Однако бланшировать сливы лучше не в воде, а паром. Плоды при этом размягчаются, но не разваривaются. Из разваренных плодов выход сока при последующем прессовании будет затруднен.

Сок из белой смородины

Белая смородина – очень нежные ягоды, и перерабатывать их на сок необходимо в день сбора.

Ягоды отделить вручную от кистей (иначе сок может иметь неприятный травянистый привкус), перебрать, вымыть, отсушить и раздавить в эмалированной посуде деревянной толкушкой. Сок от мезги отделяется легко: его можно отжать вручную, поместив мезгу в мешочек, на прессе или соковыжималке.

Полученный сок можно консервировать двумя способами: горячим розливом или пастеризацией.

Горячий розлив: сок подогреть до 95 °С, сразу разлить в сухие стерилизованные банки доверху (так, чтобы немного выплеснулось наружу), закатать их прокипяченными крышками, перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

Пастеризация: залить подготовленные банки подогретым до 80 °С соком (не доливая до края банки 1–1,5 см) и пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут. Закатать банки крышками, перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

Сок из черной смородины пастеризованный

Отсортированные ягоды вымыть, дать стечь воде, отсушить на полотенце, пропустить через мясорубку.

Смолотые ягоды обработать паром. Для этого на дно бака установить металлическую решетку, на нее – эмалированную кастрюлю, а над нею – эмалированный дуршлаг, заполненный молотой ягодой. На дно бака налить воду слоем в 6–8 см, поставить бак на огонь, накрыть холщовой тканью, а сверху плотно закрыть крышкой.

Образующийся при кипении воды пар прогревает дробленую ягоду и способствует выделению сока, который постепенно стекает в кастрюлю вместе со сконденсировавшейся водой. Продолжительность обработки паром – 2 часа.

Полученный сок в горячем состоянии разлить в банки, подогретые на пароводяной бане, накрыть прокипяченными крышками, установить в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и пастеризовать при температуре 85–90 °С: пол-литровые банки – 12 минут, литровые – 15 минут.

После пастеризации банки немедленно закатать и, проверив качество укупорки, перевернуть для дополнительной стерилизации крышек. Оставить на сутки.

Выход сока из черной смородины составляет 42–44 %.

> Во избежание потери витаминов мясорубка должна быть из неокисляющегося материала: из нержавеющей стали или эмалированная внутри.

Сок из мезги черной смородины

Выжимки (мезга), оставшиеся от приготовления натурального сока, содержат большое количество питательных веществ и витаминов, поэтому их используют для приготовления вторичного сока, который, в свою очередь, идет на приготовление киселей, желе, соусов и т. д.

Мезгу положить в эмалированную кастрюлю, добавить кипящую воду из расчета 1 л на 1 кг мезги, выдержать 4–5 часов, затем отжать сок, поставить на огонь и выдержать при слабом кипении в течение 5 минут. Затем немедленно разлить его в банки, подогретые на пароводяной бане, накрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Банки сразу закатать, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Сок из черешни

Сок приготовляют из спелых здоровых ягод. Черешню тщательно промыть, отсушить, удалить черешки и косточки. Ягоды раздробить ножом, извлечь сок, профильтровать, подогреть в эмалированной кастрюле до 70 °С. Добавить по вкусу лимонную кислоту.

Горячий сок разлить в подготовленные банки или бутылки и пастеризовать при 80–82 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут.

Сок из шиповника

Способ 1 (из крупноплодного шиповника)

Свежесобранные зрелые плоды крупноплодного шиповника тщательно обтереть шерстяной тряпкой для удаления волосков, промыть, удалить чашелистики и измельчить на мясорубке. В мезгу добавить 20–30 % кипяченой воды комнатной температуры, перемешать, выдержать 1–2 часа и выделить сок прессованием.

Полученный сок отстоять, снять с осадка, перелить в эмалированную кастрюлю, подогреть до 85 °С, в горячем состоянии разлить в пол-литровые или литровые банки, прогретые на пароводяной бане, накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать 15 минут при температуре 90 °С.

Банки закатать, накрыть одеялом и оставить до полного остывания.

Способ 2 (из мелкоплодного шиповника)

Зрелые плоды мелкоплодного свежесобранного шиповника тщательно протереть шерстяной тряпкой, чтобы удалить волоски, промыть, удалить чашелистики и измельчить на мясорубке. В мезгу добавить 10 % кипяченой воды, подогреть до 55–70 °С и выделить сок прессованием. Тепловая обработка мелкоплодного шиповника, имеющего более плотную мякоть, необходима для лучшего извлечения растворимых веществ.

В выжимки добавить еще 25–30 % горячей воды, тщательно перемешать и прессовать вторично.

Соки первого и второго отжимов смешать, дать отстояться, снять с осадка, подогреть до 70–75 °С, в горячем виде разлить в банки, прогретые на пароводяной бане, накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут.

Сок яблочный неосветпленный

При изготовлении осветленного яблочного сока теряется значительное количество пектиновых веществ. Гораздо полезнее неосветленный яблочный сок.

Отжатый яблочный сок пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки и бутылки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

Сок брусничный

Для приготовления сока берут только полностью созревшие свежесобранные ягоды.

Ягоды размять, подогреть на слабом огне для лучшего выделения сока и прессовать. Сок довести до кипения и сразу же укупорить методом горячего розлива.

Брусничный сок можно консервировать и способом пастеризации.

Сок виноградный

Способ 1 (с помощью пресса)

Руками отделить зрелые ягоды от гребня и тщательно размять. Мезгу от винограда белых сортов сразу же прессовать. У винограда красных (окрашенных) сортов красящие вещества находятся в кожице, поэтому мезгу для лучшего выделения красящих веществ надо сначала нагреть, помешивая, до температуры 60–65 °С, охладить до 40 °С и затем прессовать. Полученный сок поставить на несколько часов в холодное место, дать отстояться. После отстоя с помощью резиновой трубки слить сок с осадка и профильтровать. Осветленный сок нагреть до 90–95 °С и сразу же разлить в подготовленные горячие бутылки или банки, укупорить прокипяченными крышками, закутать в одеяло и положить на бок до полного остывания.

Хранить в темном месте.

Способ 2 (ручной способ)

При отсутствии виноградного пресса виноградный сок можно приготовить по следующей схеме. Зрелый сладкий виноград вымыть, дать стечь воде, отделить ягоды от кистей, удаляя при этом поврежденные, гнилые и незрелые.

Отсортированные ягоды выложить в дуршлаг, установленный над эмалированным ведром, и размять деревянным пестиком или другим способом.

Полученный сок и мезгу слить в бутыль (в 10-литровую бутыль помещают 8 кг массы), накрыть марлей и поставить в теплое место (25–28 °С) на 2–3 дня.

В зависимости от сорта винограда и температурных условий, на 2-3-й день мезга всплывает, а сок остается в нижней части бутылки. Сок слить в эмалированную посуду через дуршлаг и фильтровать через капроновый фильтр или марлю.

Полученный сок кипятить в эмалированной посуде 15 минут и в кипящем состоянии разлить в банки или бутылки, подогретые на пароводяной бане, немедленно накрыть подготовленными крышками, закатать и проверить качество укупорки. Перевернуть вверх дном. Охлаждение – воздушное.

Сезон приготовления – август-сентябрь.

Сок виноградный выпаренный

Подготовленный виноград размять и выпаривать в течение 1–1,5 часов. После этого немедленно разлить сок в чистые сухие бутылки и герметично укупорить прокипяченными пробками. Бутылки положить на бок, а когда они полностью остынут, залить пробки парафином.

Виноградный сок с мякотью

Для приготовления виноградного сока с мякотью взять спелый сладкий виноград, вымыть, дать стечь воде, отделить ягоды от кистей, удаляя при этом поврежденные, гнилые и незрелые, пропустить через специальную машинку для извлечения сока или соковыжималку в виде конусной насадки в мясорубке.

Полученный сок с мякотью слить в эмалированную посуду (если виноград недостаточно сладкий, можно добавить от 50 до 100 г сахара на 1 л сока), поставить на огонь и кипятить 15 минут, после чего в кипящем состоянии разлить в банки или бутыли, подогретые на пароводяной бане, накрыть крышками, немедленно закатать, проверить качество укупорки и перевернуть вверх дном. Охлаждение – воздушное.

Сезон приготовления – сентябрь-октябрь.

Сок вишневый

Способ 1

Вишню тщательно вымыть, удалить косточки, плоды размять и прессовать. Полученный сок налить в трехлитровую стеклянную банку, поставить на несколько часов в холодное место, после чего с помощью резиновой трубки слить с осадка. Консервировать способом горячего розлива в крупной посуде или пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки и бутылки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

Способ 2

Вишни отсортировать, отсушить, отделить косточки, мякоть пропустить через мясорубку (диаметр отверстий в решетке 6–7 мм) и прессовать. Сок перелить в эмалированную кастрюлю, дать отстояться 2–3 часа и профильтровать через 3–4 слоя марли.

Полученный осветленный сок нагреть до 92–95 °С, сразу заполнить доверху прогретые сухие стерилизованные банки, закатать их лакированными крышками и перевернуть вверх дном.

Оставшиеся после прессования выжимки вишни взвесить, положить в эмалированную кастрюлю, добавить воды (100–200 мл на 1 кг выжимки), перемешать, нагреть до 70–75 °С и настаивать 3–4 часа, после чего отпрессовать их. Этот сок использовать для варенья, киселя и т. п.

Для приготовления 1 л сока требуется примерно 1,7 кг свежей вишни.

Сок вишневый из мезги

1 кг мезги, 1 стакан воды.

В мезге после прессования вишни остается еще много полезных водорастворимых веществ. Для их извлечения залить мезгу горячей водой, тщательно перемешать, подогреть до 70 °С и отставить на несколько часов. Затем делать все так, как при изготовлении сока вишневого натурального (способ 1), то есть прессовать, отстаивать, снимать с осадка, фильтровать и консервировать.

Сок из войлочной вишни

Подготовленные зрелые ягоды размять деревянным пестиком, добавить лимонную кислоту (2 г на 1 кг ягод), размешать, поставить в холодное место на 12 часов, затем отжать.

Полученный сок профильтровать, вылить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения и немедленно разлить в подготовленные банки или бутылки, герметично укупорить их (закатать или заткнуть прокипяченными пробками) и выдержать под одеялом до полного охлаждения.

Сок грушевый с крыжовником

2 л грушевого сока, 1,5 кг ягод крыжовника.

Приготовить свежий грушевый сок и залить им подготовленные ягоды крыжовника. Нагреть до кипения и в горячем виде протереть через сито. Полученную смесь довести до кипения, разлить в сухие горячие стерилизованные банки и немедленно закатать стерилизованными крышками (бутылки заткнуть прокипяченными пробками, а когда остынут, залить пробки парафином).

Сок из ежевики

Подготовленные ягоды измельчить, отжать сок, профильтровать, довести до кипения. Немедленно перелить в нагретые сухие стерилизованные банки, закатать и выдержать под одеялом до полного остывания.

Или пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут.

Для приготовления 1 л сока требуется примерно 1,8 кг свежесобранных ягод ежевики.

Сок из ирги

Ввиду малой кислотности сок из ирги обычно готовят с добавлением сока красной или белой смородины. Ягоды ирги сначала подвяливают, что повышает их сахаристость и улучшает аромат.

Затем ягоды дробят, мезгу прессуют, отжимают сок, который затем прогревают до 80 °С и разливают в подготовленные бутылки.

Сок из калины

2 кг калины, 250 мл воды.

Ягоды отделить от кистей, вымыть, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла ягоды, и варить на слабом огне до их полного размягчения. Раздавить ягоды тыльной стороной ложки или пестиком и вместе с соком в горячем состоянии вылить в дуршлаг, выстланный двумя слоями марли и установленный на эмалированной кастрюле. Выжимки, оставшиеся в марле после стекания сока, отжать в ту же кастрюлю.

Полученный сок профильтровать через 3–4 слоя марли, затем нагреть до кипения и разлить в прогретые банки доверху, накрыть их прокипяченными крышками, закатать, перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

Сок клюквенный

Ягоды измельчить деревянным пестиком или пропустить через мясорубку, переложить в кастрюлю и подогреть до 60–70 ˚С. Чтобы увеличить выход сока, на каждый килограмм дробленой массы добавить 3/4 стакана воды. Подогретую массу прессовать, сок процедить и подогреть до температуры 75–78 ˚С для осаждения белковых веществ. Снова процедить сок, довести до кипения, кипятить 2–4 минуты, разлить в большие (не менее 3 л) бутылки или банки, сразу же укупорить и положить на бок (бутылки) или поставить вверх дном (банки) до полного остывания.

В выжимках остается еще значительное количество биологически активных веществ. Для их извлечения выжимки заливают горячей водой и прессуют. Получают сок так называемого второго отжима. Его используют для приготовления купажированных соков.

Если натуральный сок (первого отжима) расфасовывают в пол-литровые или литровые банки, их надо пастеризовать при 85 ˚С, соответственно, 12 и 20 минут.

Сок из костяники

Костянику перебрать, вымыть в холодной воде и дать ей стечь. Подготовленные ягоды поместить в сборник соковарки, установить его на резервуар с водой и накрыть кожухом. Отводящий шланг перекрыть зажимом. В процессе получения сока необходимо следить за тем, чтобы не было бурного кипения воды в резервуаре, иначе вода выкипит, а выделяемый сок перегреется. Примерно через 30 минут наполнится соком первая банка. Слить ее обратно в сборник, так как в начале процесса сок еще недостаточно стерильный. Через 50–60 минут готовый сок слить в подготовленные банки, герметично укупорить, перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

Сок из крыжовника

Способ 1 (современный рецепт)

Для получения сока взять еще не полностью созревшие ягоды. Отсортировать и варить в кипящей воде (200 мл на 1 кг ягод) 5–8 минут при непрерывном помешивании, а затем раздробить. Горячую мезгу прессовать 3 раза. После второго прессования мезгу извлечь из пресса, добавить на 1 кг отжатой мезги 200 мл воды, довести массу до кипения, помешивая, и снова прессовать при небольшом давлении. Полученный сок фильтровать, подогреть и расфасовать в горячем виде.

При приготовлении желе, джема и вина сок крыжовника смешивают с другими соками.

Способ 2 (старинный рецепт)

Незрелый крыжовник измельчить в деревянной ступе, отжать сок, переложить в бутыль, положить туда 2–3 лимона, нарезанных ломтиками, без семян. Поставить на 2 недели на солнечное окно. Затем снять с осадка, разлить в подготовленные бутылки, положить в каждую по ломтику лимона, укупорить пробкой, залить парафином и хранить в холодном месте.

Такой сок в старину хранили 2–3 года, и вкус его при этом только улучшался.

Из сока крыжовника готовили желе, прибавив немного воды или лимонного сока.

Сок малиновый

1 кг малины, 150–200 мл воды.

Здоровые зрелые ягоды осторожно вымыть, очистить от чашелистиков, размять деревянным пестиком и переложить в эмалированную кастрюлю с водой, предварительно подогретой до температуры 60 °С. Помешивая, подогреть ягоды до температуры 60 °С, снять с огня, накрыть крышкой и выдержать 15 минут, а затем извлечь сок. Сок фильтровать, довести до кипения, сразу же разлить в большие (не менее 3 л) бутылки или банки и укупорить. Или же пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки или бутылки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

Малиновый сок – исключительно ценный и питательный напиток, который можно употреблять в натуральном виде, а также для изготовления киселей, желе, мусса, мороженого.

Облепиховый сок

Облепиха – богатая витаминами ягода приятных вкуса и аромата. Для переработки на сок ягоды должны быть спелыми, свежими или замороженными.

Ягоды перебрать, удалить недозрелые и поврежденные, вымыть, дать стечь воде, раздробить на плодовой дробилке или деревянным пестиком в эмалированной кастрюле.

Дробленые ягоды залить подогретой до 60 ˚С кипяченой водой из расчета 1 стакан воды на 1 кг ягод и дать постоять несколько часов. Затем дробленую массу выложить в эмалированную кастрюлю, подогреть до 50 ˚С и в теплом виде прессовать.

Полученный сок отфильтровать, затем нагреть до 95 ˚С, выдержать при этой температуре в течение 10 минут, после чего быстро разлить до самого верха в подготовленные большие (не менее 2 л) бутылки или банки и сразу же укупорить.

Можно сок стерилизовать при слабом кипении воды в кастрюле: пол-литровые банки и бутылки – 10 минут, литровые – 14 минут. После стерилизации банки или бутылки укупорить, проверить качество укупорки и оставить на сутки.

Сок можно также пастеризовать при 85 ˚С: пол-литровые банки или бутылки – 15 минут, литровые – 20 минут.